

Das Gourmetlokal "Das Kleine Restaurant" im Warmbaderhof erstrahlt in neuem Glanz



Valentin Oman`s Bilderzyklus "Toplice - Warmbad" zu bestaunen im neuen stilvollen Ambiente des Gourmetlokals "Das Kleine Restaurant"

Credit: Hannes Krainz
Fotograf: Hannes Krainz



v.l.n.r.: Mag.Dr. Enzo de Cilia (Unternehmensberater), Rechtsanwalt Dr. Anton Gradischnig, Dr. Leonore Lukeschitsch (Kultur & Ambiente ThermenResort Warmbad-Villach), Dr. Reinhold Iro (Vizepräsident IV Kärnten)

Credit: Hannes Krainz
Fotograf: Hannes Krainz



v.l.n.r.: Prof. Heidelinde Weis-Duna, Dr. Reinhold Iro, Mag Susanna Mayerhofer

Credit: Hannes Krainz
Fotograf: Hannes Krainz



v.l.n.r.: Mag. Monika Kircher (Vorstandsvorsitzende der Infineon Technologies Austria AG), DI Oskar Seidler (Geschäftsführer ThermenResort Warmbad-Villach), Mag. Susanna Mayerhofer (Geschäftsführerin ThermenResort Warmbad-Villach)

Credit: Hannes Krainz
Fotograf: Hannes Krainz

Villach (TP/OTS) - Bei Aperitif auf der Sonnenterrasse wurde

gestern, Mittwoch 27. Juni 2012, der gelungene Design-Relaunch des mit Gault Millau haubengekrönte "Das Kleine Restaurant" im Fünf-Sterne-Hotel Warmbaderhof feierlich eingeleitet.

Zwtl.: Tradition trifft auf Modernes Design

Geschickt wurde modernes und antikes Design in das neue, stilvolle und elegante Ambiente des Gourmetlokals verpackt. So wurden die bereits vorhandenen Architekturelemente "Giogali Muranoglas-Elemente" in das neue Design integriert um das Alte zu bewahren. Valentin Oman schuf eigens für "Das Kleine Restaurant" den Bilderzyklus "Toplice - Warmbad", welcher in seinen prächtigen Farben zu bestaunen ist.

Zwtl.: Lukullischer Hochgenuss

Die prominenten Gäste wurden von den Haubenköchen des Warmbaderhofs unter anderem mit Carpaccio vom Kärntner Bio-Milchkalb und einem Duett vom Rehbock aus eigener Jagd verwöhnt. Seit 25 Jahren zieren die Gault Millau Hauben den Warmbaderhof. Mit dieser bemerkenswerten Beständigkeit überzeugt die Küche des "Das Kleinen Restaurants" auch strengste Tester. Ein stimmiges kulinarisches Wechselspiel zwischen Tradition und Moderne, umsorgt von der 5-Sterne-Servicequalität, erwartet die Gäste an diesem geschichtsträchtigen Ort. Anspruchsvolle Genießer werden mit regionalen Menüs und mit einem Mix an Kärntner- und Alpe-Adria-Küche verwöhnt, wobei der Bogen an erlesenen Genüssen von österreichischer Klassik bis hin zu mediterraner Leichtigkeit gekonnt gespannt wird. Unter den geladenen Gästen befanden sich unter anderem Mag Monika Kircher (Vorstandsvorsitzende der Infineon Technologies Austria AG), die Schauspielerin Prof. Heidelinde Weis, Mag. Othmar Petschnig (IV Österreich Vizepräsident), KR Dr Reinhard Iro (Vizepräsident IV Kärnten), Mag.Dr. Enzo de Cilia (Unternehmensberater), DI Walter Wiedenbauer (Geschäftsführer der Firma Sto), Rechtsanwalt Dr. Anton Gradischnig, Mag. Gilbert Isep (VSV-Präsident)

"Das Kleine Restaurant" im Warmbaderhof ist täglich von 12-14 und 18.30 - 21.30 geöffnet.

Kadischenallee 22-24
A-9504 Warmbad-Villach
Tel.: +43 (0)4242 3001-0

Zwtl.: Das Kur-Golf-Thermenhotel Warmbaderhof*****

Seit 1798 überzeugt der in Familienbesitz stehende Warmbaderhof seine Gäste mit Qualität und Engagement. Die Lage im idyllischen Naturpark und das ansprechende Ambiente des fünf Stern Hotels garantieren einen unvergesslichen Aufenthalt. Einzigartig ist das Warmbader Thermalwasser, das sprudelnd und warm seit Jahrhunderten Wohlbefinden schenkt. Stilvoller Genuss aus der Haubenküche ist ebenso selbstverständlich wie das Verwöhnangebot im Thermen-Vital- & VIBE Beautycenter oder die Therapiemöglichkeiten im benachbarten Kurzentrum.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

ThermenResort Warmbad-Villach
Helga Kleinfercher
Presse
Tel.: +43 (0)4242 3001-1178
helga.kleinfercher@warmbad.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5952/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0002 2012-06-28/14:48

281448 Jun 12

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20120628_TPT0002