

## Dinner in the Sky: Per Kran zum atemberaubenden Erlebnis in 50 Metern Höhe



Schwindelfrei bei Dinner in the Sky: Per Kran zum atemberaubenden Erlebnis in 50 Metern Höhe im Wiener Prater

Credit: [www.dinnerinthesky.com](http://www.dinnerinthesky.com)

Fotograf: [www.dinnerinthesky.com/Jean-Jacques De Neyer](http://www.dinnerinthesky.com/Jean-Jacques%20De%20Neyer)



Dinner in the Sky - Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Shooting-Star Björn Frantzén

Credit: Frantzen/Lindeberg

Fotograf: Frantzen/Lindeberg



Dubai - Dinner in the Sky

Credit: [www.dinnerinthesky.com](http://www.dinnerinthesky.com)

Fotograf: [www.dinnerinthesky.com](http://www.dinnerinthesky.com)

Utl.: Schwedischer Zwei-Sterne-Star Frantzén sorgt im Wiener Prater für kulinarischen Höhenflug =

Wien (TP/OTS) - Exquisite Gaumenfreuden, zubereitet von ausgezeichneten nationalen und internationalen Starköchen - und das mitten im Zentrum der Stadt über den Dächern Wiens? Die exklusive Veranstaltungsreihe, die bereits Metropolen wie London, Toronto oder Las Vegas kulinarische Höhenflüge im wahrsten Sinne des Wortes bescherte, bezieht von 27. bis 30. September 2012 ihr Quartier im Restaurant Luftburg im Wiener Prater, den Veranstaltungsort der Österreich-Premiere von Dinner in the Sky.

Ob Frühstück, Mittagessen, ein Champagner-Date oder Dinner -  
genossen wird in 50 Metern Höhe. So hoch zieht ein Kran die Dinner in  
the Sky-Plattform, die Platz für 22 Personen bietet, in den Wiener  
Himmel. Im Gepäck: nationale und internationale Starköche.

So sorgt gleich beim Auftakt der mit zwei Michelin-Sternen  
ausgezeichnete Shooting-Star Björn Frantzén aus Schweden für  
internationales Flair. Innerhalb kürzester Zeit katapultierte der  
Meisterkoch sein Restaurant Frantzén/Lindeberg in Stockholm unter die  
besten 20 Lokale weltweit und sorgte damit international für mediale  
Aufmerksamkeit.

"Dinner in the Sky kombiniert zwei außergewöhnliche Erlebnisse",  
so Uldis Kalnins, der Geschäftsführer von Dinner in the Sky.  
"Einerseits bieten wir Premium-Küche, zubereitet von den besten  
Köchen der Welt, andererseits das Erlebnis, das Ganze über den  
Dächern der Stadt genießen zu können."

Wer bei dem Gedanken an den Höhenflug skeptisch wird, kann  
beruhigt werden, denn die Sicherheit hat bei Dinner in the Sky  
höchste Priorität. Die Technik basiert auf der deutschen  
Sicherheitsnorm DIN 4112 und steht unter der Sicherheitskontrolle von  
Rheinland TÜV.

Tickets für das unvergessliche Erlebnis sind über Ö-Ticket  
([www.oeticket.com](http://www.oeticket.com)) und unter [www.dinnerinthesky.at](http://www.dinnerinthesky.at) erhältlich, wo  
auch alle weiteren Informationen zu finden sind.

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

Rückfragehinweis:

Dinner in the Sky  
Natalija Pinjuh  
Tel: 01/ 229 7496  
e-mail: [natalija.pinjuh@dinnerinthesky.at](mailto:natalija.pinjuh@dinnerinthesky.at)

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/13963/aom>

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

TPT0003 2012-08-17/10:11

171011 Aug 12

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20120817\\_TPT0003](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20120817_TPT0003)