

SWISS Taste of Switzerland



Bis Dezember 2013 genießen SWISS Fluggäste auf interkontinentalen Flügen Köstlichkeiten aus dem Kanton Neuchâtel

Credit: SWISS
Fotograf: SWISS

Utl.: Diesen Herbst stehen die Menüs der Business und First Class auf allen SWISS Langstreckenflügen aus der Schweiz im Zeichen des Kantons Neuchâtel. =

Wien (TP/OTS) - Noch bis Anfang Dezember präsentiert SWISS im Rahmen ihres regionalen Servicekonzepts SWISS Taste of Switzerland auf den Langstreckenflügen aus der Schweiz eine spezielle Auswahl an Menüs für die Gäste der First und Business Class. Eric Mazéas, Chef de cuisine des 5-Sterne Hotels Beau-Rivage und mit 15 Gault Millau ausgezeichnet, kombiniert in den speziell für SWISS kreierten Menüs das kulinarische Erbe der Region mit internationalen Einflüssen und Spezialitäten aus seiner Heimat Bretagne.

Für die Gäste der SWISS First Class hat Eric Mazéas als Vorspeise ein Wolfsbarsch-Tatar mit Randengelée, Rehmedaillon mit Preiselbeer-Jus als Hauptgang und ein Absinth-Parfait mit Haselnuss-Crumble zum Dessert zusammengestellt. In der Business Class verwöhnt Eric Mazéas die SWISS Gäste mit Lachsrilette mit Sauerrahmmousse, Rehpfeffer zum Hauptgang sowie einem weissen Schokoladenmousse mit Birnenkompott, das das Menü abrundet. Begleitet werden sämtliche Menüs jeweils von lokalen Käsespezialitäten und Weinen aus der Drei-Seen-Region, die zu einer der wichtigsten Weinanbau-Regionen der Schweiz zählt. Zu den Käsespezialitäten gehören beispielsweise in der First Class ein Britchon, ein Chaux d'Abel sowie in der Business Class ein Maréchal und ein Bleuchâtel. Die Weinauswahl umfasst in der First Class einen Chardonnay Barrique 2011 und einen Neuchâtel Rouge 2010 aus Auvornier. In der Business Class wird unter anderem ein Domaine de Chauvigny Bevaix 2012 und ein

Pinot Noir Neuchâtel serviert, die ebenfalls aus Auvernier stammen.

Das mehrfach prämierte Service-Konzept SWISS Taste of Switzerland verwöhnt Passagiere an Bord mit kulinarischen Besonderheiten aus Schweizer Regionen. Die saisonalen Highlights bekannter Schweizer Köche finden mit dem vegetarischen Restaurant Hiltl Zürich und dem Peninsula Hong Kong eine besondere Ergänzung.

Link für weiterführende Informationen:

<http://www.tourismuspresse.at/redirect/SchweizTourismus>

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

~

Rückfragehinweis:

Schweiz Tourismus

Urs Weber

Market Manager Österreich Ungarn

Tel.: +43 (0)1 513 26 40 11

urs.weber@switzerland.com

<http://www.MySwitzerland.com>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3843/aom>

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

TPT0004 2013-10-23/10:37

231037 Okt 13

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20131023_TPT0004