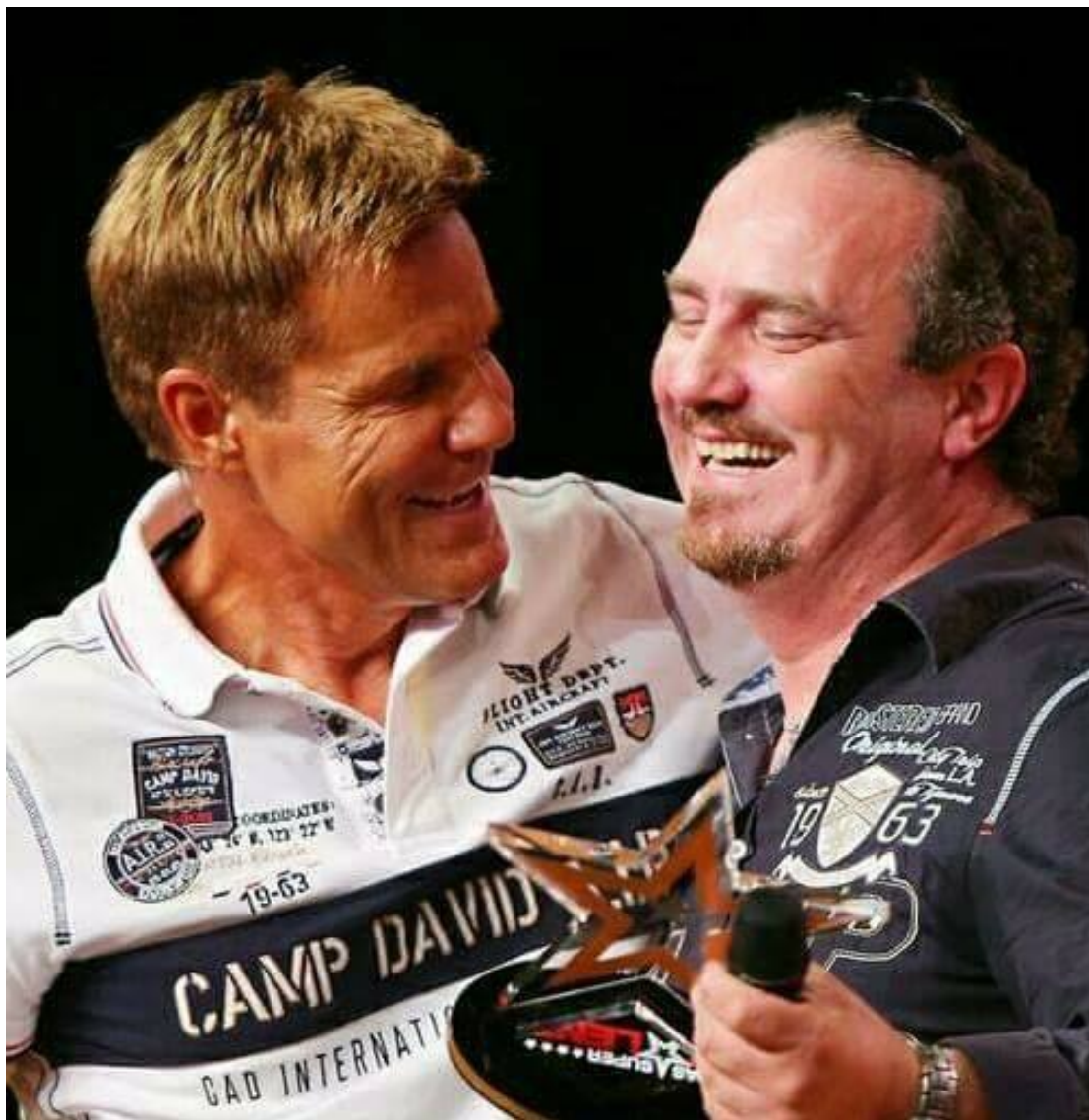


Champagner, Trüffel und Opernarien im Restaurant Rosmarin

Das Gourmet-Event des Hotel Bayerischer Hof Erlangen verspricht Großes für Trüffel- und Opernliebhaber



Der DSDS Finalist Fortunato Lacovara mit Jury-Mitglied Dieter Bohlen

(Bildquelle: @Fortunato Lacovara)

Wenn ihm renommierten Restaurant des Bayerischen Hof Erlangen gehobelt wird, fallen keine Späne, sondern hauchdünne, betörend duftende Scheiben vom feinsten Trüffel. Am 23. Juni serviert das Restaurant Rosmarin im Rahmen seines Gourmet-Kalenders ausgefallene Gerichte mit bestem Trüffel aus dem Piemont und edlem Champagner.

Musikalisch begleitet wird das Dinner von "Supertalent"-Finalist Fortunato Lacovara. Der bekannte Sänger wird die Gäste dieses hochklassigen Trüffel-Events mit seiner phänomenalen Stimme durch den Abend begleiten. Ein Hochgenuss für Gaumen und Ohren ist somit garantiert. Die Champagner-Begleitung ist im Preis mitinbegriffen.

Das Menü des Gourmet-Events "Champagner, Trüffel und Opernarien":

Weißer Tomatenschaum:

Warm - Estragonöl, Wachtelei, Trüffel

Kalt - Basilikum, Champagner, Saibling

Kaninchenrücken, Flusskrebse, Enzian, Trüffelschaum,
Kaiserschoten

Erdbeer-Daiquiri, Beluga Imperial, Waldmeister

Milchkalb in zweierlei Variationen, Tramezzino, Trüffelpolenta,
Tomate, Johannisbeere, Mizuna Kresse und grüner Spargel

Passionsfrucht, Kokos, Himbeere, Schokotrüffel

"Taleggio Tal", Brik-Teig, Sauternes, Espresso

129,00 EUR pro Person

[Das nächste Event des Gourmet-Kalenders des Restaurant Rosmarin findet bereits im Juli statt: Das besondere Cocktail-Menü](#)

Im Herzen der historischen Altstadt von Erlangen bietet das 4-Sterne-Hotel Bayerischer Hof Erlangen alle Annehmlichkeiten eines internationalen Stadt- und Businesshotels.

Kontakt

B&R Hotelmanagement GmbH & Co. KG

Stefan Frank

Schuhstraße 31

91052 Erlangen

Tel.: 0803196390132

E-Mail: frank@bayerischer-hof-erlangen.de

Web: <http://www.bayerischer-hof-erlangen.de/>

Verbreitet durch [PR-Gateway](#)