

Ein Sommermenü für Hamburger Feinschmecker

Ein Sommermenü für Hamburger Feinschmecker

Genuss hat in Hamburg Tradition: Jedes Jahr vor den großen Ferien laden Alexander Tschebull und seine Frau Yvonne zum Sommerfest in ihr Restaurant Allegria. Unter dem Motto „Allegria & Friends“ schlemmten Feinschmecker und Gourmets am 8. Juli in lockerer Atmosphäre und entdecken zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten. Auch das wechselhafte Hamburger Wetter hielt die 130 geladenen Gäste nicht davon ab, auf der sommerlich dekorierten Terrasse des Allegria zu schlemmen und zu feiern. Der Ire Martin Luke Burns sorgte mit seinen beschwingten Klängen aus alten Zeiten für eine entspannte Atmosphäre und schaffte es sogar, die Wolken zu verdrängen und die Abendsonne über der Hansestadt zum Strahlen zu bringen.

Alexander Tschebull, Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe, zauberte zusammen mit seinen beiden Gastköchen ein fantasievolles, leichtes und raffiniert arrangiertes 12-Gänge-Menü: An drei Kochstationen stellten die Profiköche ihre Leidenschaft für die feinen Genüsse unter Beweis und servierten ihren Gästen ein außergewöhnliches und exklusives Sommermenü. Alexander Dressel ist Küchenchef und Direktor des Fünf-Sterne-Hotels „Bayrisches Haus“ in Potsdam und wurde bereits für seine Kochkünste im Restaurant Friedrich Wilhelm mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mario Pattis pflegt im Restaurant „Pattis“ in Dresden die Tradition der sächsischen Hofküche und wird damit selbst zum lebenden Kulturdenkmal.

Ein weiteres Highlight auf der Allegria-Terrasse waren die Ölspezialitäten aus dem Hause VILLA MASECRI. Nahezu jeder Gast probierte neugierig die farbenfrohe Auswahl der exklusiven und naturbelassenen Ölspezialitäten. Einfach ein Stück Brot nehmen, rein dippen ins Schälchen, Augen schließen und genießen. Manch einer war überrascht, wie intensiv die einzelnen Öle schmecken und wie einfach es doch ist, mit einem Stück warmen Brot und ein paar Tropfen puren Öls den Gaumen zu entzücken. Auch die Gourmetköche waren von den Ölspezialitäten begeistert und bereiteten ihre Speisen ganz spontan mit den dazu passenden Ölen von VILLA MASECRI zu.

www.allegria-restaurant.de

www.villamasecri.com



Die Ölspezialitäten aus dem Hause VILLA MASECRI



Alexander Tschebull (rechts) mit seinen Gastköchen Alexander Dressel (2.von rechts) und Mario Pattis (links)



Nahezu jeder Gast probierte neugierig die farbenfrohe Auswahl der exklusiven und naturbelassenen Ölspezialitäten.