

Relais & Châteaux Gourmetfestival mit DIEGO MUÑOZ am Freitag, den 13. April 2018



DIEGO MUÑOZ
Der Popstar unter den
lateinamerikanischen Köchen

www.DIEGOMUNOZCHEF.com

[Zum Gourmetmenü >](#)

„Creativity grows from limitations“, sagt der peruanische Koch von Welt Diego Muñoz. Mit indigenen Zutaten aus Land und Meer, moderner Küchentechnik und seiner Kunst, am Teller Geschichten zu erzählen, kochte sich der neue Popstar der Spitzenküche beim Ranking der besten lateinamerikanischen Restaurants an die Spitze, bei den besten Restaurants weltweit auf Platz 14.

„The good thing about the kitchen is that it gives you freedom.“ Die Freiheit zu reisen, geschmacklich quer durch Peru, vom Pazifik bis in die Anden und vom Regenwald bis in die Wüste. Aber auch die Freiheit zu reisen, um ihm noch unbekannte Kochkontinente zu entdecken.

Nach einer zweijährigen kulinarischen Weltreise hat Diego Muñoz durch Erkundung und Einfachheit in Verbindung mit lokalen Traditionen sein kreatives Gleichgewicht gefunden, will sich mit einem eigenen Restaurant in der Gegend um Lima niederlassen und hat viel vor. Eines seiner Projekte 2018 ist sein Gastspiel im Seefelds.

Lassen Sie sich überraschen, auf welche Geschmacksreise Sie der von der New York Times als „One of the Four Nomadic Chefs To Watch“ betitelte Star mitnimmt. In seinem Gepäck hat er seine Pasten, Kräuter und Chilis. Alle anderen Zutaten holt er sich aus unserer Umgebung.

DIEGO MUÑOZ kocht gemeinsam mit Richard Hessel ein Gourmetmenü in 7 Gängen, inklusive Aperitif und Weinbegleitung von KATE & KON, kommentiert durch Katharina Wolf
Preis: € 229,- pro Person (ab € 299,- pro Person inklusive Übernachtung und Frühstücksbuffet)
Beginn: 19 Uhr

Tischreservierung unter der Telefonnummer 04272/2377 oder per E-Mail an office@seefelds.at

Wir bitten um Verständnis, dass wir für eine fixe Reservierung eine Kreditkartennummer benötigen, an diesem Abend kein à la Carte anbieten und auf Diabetikerwünsche und kulinarische Vorlieben (vegetarisch, vegan, ...) keine Rücksicht nehmen können.



Relais & Châteaux Gourmetfestival
mit DIEGO MUÑOZ
am Freitag, den 13. April 2018



Gourmetmenü
um 19 Uhr

Zum Wissenswerten über
DIEGO MUÑOZ >

Frühlingskarotte

Tintenfisch-Tinte - Macadamia Nuss - Kakao



Der erste Spargel aus dem Lavanttal

„Anticucho Memory“



Tigermilch

Gurke - Sauerklee - Alpenkaviar



Eigelb

Hendeljus - Karfiol - Kerbel



Pörtschacher Lachsforelle

Pata Negra - Artischocken - Kapuzinerkresse



Geschmortes Wagyu

Erdäpfel - Pilze - Lendorfer Pak Choy



Erdbeeren

Weißer Schokolade - Rose - Grüner Tee

Gourmetmenü in 7 Gängen
inklusive Aperitif und Weinbegleitung von KATE & KON,
Mineralwasser und Kaffee
pro Person € 229,-

Tischreservierung unter der Telefonnummer 04272/2377 oder per E-Mail an office@seefels.at