Valkenburg aan de Geul, 3 februari 2011

Persbericht

CHÂTEAU ST. GERLACH
BUITENPLAATS VAN MAASTRICHT

Château St. Gerlach tijdelijk culinaire Spaanse enclave

In aanloop naar de carnaval heeft Château St. Gerlach in samenwerking met de gebroeders Amador en Alexander Fernandez van Vlijmen uit Malaga een Spaanse 11Daagse georganiseerd.

De gebroeders Fernandez zijn de eigenaren van het schitterende Hotel Villa Guadalupe met restaurant Amador in het Spaanse Malaga.
Amador Fernandez van Vlijmen is de chef-kok van het gelijknamige restaurant. Door zijn ruime internationale ervaring en het altijd op zoek zijn naar vernieuwing is hij uitgegroeid tot de beste kok in Malaga. Zijn broer Alexander draagt zorg voor de gasten in het restaurant en hotel.

Van donderdag 17 februari t/m zondag 27 februari 2011 komen zij naar Château St. Gerlach om het team van Bistrot de Liège te versterken en om ons kennis te laten maken met de pure Spaanse keuken en de warme gastvrijheid. 11 Dagen lang staat de menukaart van Bistrot de Liège in het teken van Spaanse gerechten en menu's.

Op donderdag 24 februari presenteert Restaurant Château St. Gerlach een 11-gangen Tapas menu, samengesteld door chef-kok Otto Nijenhuis en chef Amador. Een avond waar een diversiteit aan Spaanse smaken de revue zal passeren.
De wijnen worden verzorgd door het Spaanse wijnhuis "Bodega Chivite".

Meer informatie over de Spaanse 11Daagse vindt u op www.chateauhotels.nl.

Amador en Alexander zijn de zonen van de Limburgse kunstenares Irene van Vlijmen (1939 – 2007) die nauw verbonden was met Château St. Gerlach. De schitterende mozaïek-frescowand in de St. Gerlachuskapel en het kleurrijke ei voor het kasteel zijn door haar vervaardigd.

.....

Noot voor de redactie:
Voor meer informatie over dit persbericht kunt u contact opnemen met Château St. Gerlach, telefoon 043 – 608 88 88 of met de marketingafdeling, telefoon 043 – 608 89 00 of via a.moobers@chateauhotels.nl

CAMILLE OOSTWEGEL
ChâteauHotels & -Restaurants

www.chateauhotels.nl