



Pressemitteilung

Perlen im Glas, Genuss auf dem Teller - Champagner Abend im Schloss Fleesensee mit Moët & Chandon

- Am 22.04.2023 findet der Champagner Abend im Restaurant Blüchers statt
- Das Haus Moët & Chandon stellt erlesene Champagner vor
- Brian Petrie, Küchenchef des Blüchers, kreiert mit seinem Team ein begleitendes 5-Gang-Gourmetmenü

Fleesensee, 20.04.2023. Freuen Sie sich auf eine einzigartige Genusserfahrung! Das renommierte SCHLOSS Fleesensee veranstaltet am 22.04.2023 um 18:30 Uhr einen exklusiven Champagner Abend. Zu Besuch: Das Haus Moët & Chandon mit ausgewähltem Premiumchampagner. Die edlen Tropfen werden begleitet von einem kreativen 5-Gang-Menü, das von Küchenchef Brian Petrie und seinem Team kreiert wurden. Die Kombination aus erlesenen Champagnern und exquisiter Gastronomie wird die Sinne begeistern und den Gaumen verwöhnen.

Das SCHLOSS Fleesensee, gelegen inmitten der idyllischen Mecklenburgischen Seenplatte, bietet eine traumhafte Kulisse für diesen besonderen Anlass. Zu Gast ist eines der bekanntesten Champagnerhäuser der Welt. Moët & Chandon steht für höchste Qualität und exquisiten Geschmack. Seit der Gründung 1743 von Claude Moët hat sich das Haus als Hersteller und Marktführer für Champagner etabliert. Das Unternehmen ist seit seiner Gründung im französischen Épernay ansässig und gehört seit 1987 zum Luxusgüterkonzern LVMH. Zu verkosten gibt es Moët Chandon Impérial Rosé Brut aus der Doppelmagnum und der Magnum, den 2015 Moët Chandon Grande Vintage, den 2008 Le Grande Dame, Veuve Clicquot aus der Magnum, den 2010 Dom Ruinart, Blanc de Blanc und den 2015 Moët Chandon Grande Vintage Rosé.

Die erlesenen Tropfen werden von einem exquisiten 5-Gang-Menü begleitet, welches von Brian Petrie, Küchenchef im Blüchers, und seinem Team kreiert wurde. Das Gourmetmenü ist ein kulinarisches Meisterwerk, das die Sinne mit einer Vielfalt von Geschmacksrichtungen und Texturen verwöhnt. Es beginnt mit zartem Flétan, der mit Stachelbeere, Birne und Kimchi perfekt abgestimmt ist. Darauf folgt Pomme-Céleri mit Ravioli, Äpfeln und Calvados, bei dem sich herzhaft und süße Aromen zu einem harmonischen Ganzen vereinen. Die Coquille Saint-Jacques wird mit Aprikose, Kaviar und Haselnuss verfeinert und zaubert eine einzigartige Kombination von Meeresfrische und fruchtiger Süße auf den

FLEESEENSEE SCHLOSSHOTEL GMBH

Schlossstr. 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 10 0 · Fax: +49 (0) 39932 8010 3590
Mail: schlosshotel@fleesensee.de · Web: www.schloss-fleesensee.com

Presseanfragen an:

E-Mail: marketing@fleesensee.de



Teller. Poulets mit Rote Bete, Traube und Chimichurri sorgen für einen köstlichen Fleischgang mit einer interessanten Mischung aus erdigen, fruchtigen und würzigen Noten. Das Menü endet mit einem Dessert-Highlight: Framboise mit weißer Schokolade, Zitrone und Blutorange. Eine perfekte Balance aus säuerlichen, süßen und cremigen Aromen. Das Menü ist ein gastronomisches Erlebnis der Extraklasse, bei dem Kreativität, Geschmack und Präsentation auf höchstem Niveau vereint sind.

Das SCHLOSS Fleesensee veranstaltet immer wieder erlesene kulinarische Abende, wie z.B. das Trüffelmenü, bei dem ein Trüffelspezialist von den Edelpilzen und der Suche nach ihnen berichtet oder der Amarone Degustation, bei der ein Weingut ihre Weine vorstellt und über die Herstellung und Region berichtet. Somit kommt jeder Feinschmecker auf seine Kosten. Auch an dem Champagner Abend stellt das Haus Moët & Chandon seine Schaumweine vor und teilt wichtige Informationen rund um den Champagner und seine Herkunft. In einer ausgewählten Runde von 40 Gästen, haben alle die Möglichkeit den Vorträgen zu lauschen, Fragen zu stellen und exklusiv bedient zu werden.

Tickets können Gäste auf der Webseite oder auch im SCHLOSS direkt erwerben.

Über das Schlosshotel Fleesensee

Das SCHLOSS Fleesensee ist ein Ort zum Wohlfühlen und Verweilen, mitten im Land der tausend Seen und der unberührten Natur der Mecklenburgischen Landschaft. Es ist ein Erlebnisort für alle, die ein Hotel der Spitzenklasse in Kombination mit herausragenden Golf- und Spa-Möglichkeiten zu schätzen wissen. Mit einer gelungenen Kombination aus stilvoller Eleganz und raffinierter Moderne erwartet den Gast ein historisches Ambiente, hohen Komfort, einen exzellenten SPA-Bereich, weite Golf- und Sportanlagen sowie gehobene Gastronomie. Ein magischer Ort, um den Alltag hinter sich zu lassen.

Pressestelle:

LOTTMANN Communications
Am Wehrhahn 100 | 40211 Düsseldorf
t: +49 (0) 172 856 92 08
m: ls@lottmann-communications.de
w: www.lottmann-communications.de

FLEESEENSEE SCHLOSSHOTEL GMBH

Schlossstr. 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 10 0 · Fax: +49 (0) 39932 8010 3590
Mail: schlosshotel@fleesensee.de · Web: www.schloss-fleesensee.com

Presseanfragen an:
E-Mail: marketing@fleesensee.de