



PRESSEMITTEILUNG

Wallners Lieblinge Kulinarische Event-Reihe startet am 6.10. im Hotel Elephant Weimar

Weimar, 15. Oktober 2023 – Eine lange Tafel, 18 Gäste und sieben Gänge: In seinem eleganten Lichtsaal zelebriert das Hotel Elephant jetzt eine ganz besondere Form des geselligen Genusses. Küchenchef Johannes Wallner präsentiert an sechs Terminen saisonal abgestimmte Themenmenüs, die von ausgesuchten Weinen begleitet werden. 18 Gäste genießen den Abend gemeinsam an einer langen Tafel inmitten des stimmungsvollen Lichtsaals mit seiner Kunstsammlung und der gläsernen Decke.

Küchenchef Johannes Wallner, der das Restaurant „Anna“ im Hotel Elephant seit 2018 leitet, hat die kulinarischen Events konzipiert. „In den letzten Monaten habe ich viele gute Ideen gesammelt, die jetzt reif sind für die große Bühne“, verrät er. „Der Lichtsaal eignet sich wunderbar, um miteinander ins Gespräch zu kommen und dabei die Kreationen des Küchenteams sowie ausgewählte Weine zu probieren.“

Für die Weinauswahl zeichnet die frisch gekürte Sommelière des Hauses, Anna-Maria Beckert, verantwortlich. Vor allem Weine aus der heimischen Saale-Unstrut-Region zählen zu den Favoriten von Beckert, die selbst aus Weimar stammt. „Wir wollen mit dem Hotel Elephant eine Botschafterrolle für Winzer der Region übernehmen“, freut sich die Weinkennerin. „Nicht nur bei den Speisen setzen wir überwiegend auf Regionalität, sondern auch bei den Weinen – das kommt bei den Gästen sehr gut an.“

Auftakt: „Wallners Lieblinge Deluxe“ am 6. & 7. Oktober, 19 Uhr

Bei der kulinarischen Event-Reihe, die am 6. Oktober beginnt, sollen sich die Gäste so wohl fühlen wie bei einem gemeinsamen Essen mit Freunden: entspannt, fröhlich und vom Service mit freundlicher Aufmerksamkeit umsorgt. Zum Auftakt präsentiert das Team um Johannes Wallner am 6. und 7. Oktober jeweils sieben raffiniert auf einander abgestimmte Gänge:

1. Kalbstatar & Kaviar, Urkarotte aus dem Ofen, Sonnenblume, Estragon Mayonnaise
2. Rehschinken & Königskrabbe, Radicchio, Kürbis, Safran
3. Hummer & gebratener Salat, Pinienkerne, Dinkelbrot, holländische Soße
4. Cremesorbet Taittinger Rosé
5. Wagyu & wilder Blumenkohl, Hirse, Zwiebelkonfit, Oxsenherztomate
6. Apfel & Blätterteig, Karamell, Vanille, Blattgold
7. Blue Stilton & Matcha, Traubengelee

Der Preis für das Menü beträgt 199 EUR pro Person, inklusive Getränkebegleitung, Wasser & Kaffee.

Buchbar sind schon jetzt sämtliche Veranstaltungen der Reihe:

- 6. & 7. Oktober 2023 | 19 Uhr: „Wallners Lieblinge Deluxe“
- 3. & 4. November 2023 | 19 Uhr: „Das Beste aus allen Lieblingsgerichten“
- 15. & 16. Dezember 2023 | 19 Uhr: „Kulinarische Weihnachtsreise um die Welt“

Tickets gibt es über die Homepage unter hotelelephantweimar.de/ticketshop und an der Rezeption.

Bildmaterial zum Hotel Elephant Weimar [hier](#).

Weitere Infos zu arcona Hotels & Resorts unter arcona.de.

Hotel Elephant Weimar, Autograph Collection

Das Hotel Elephant Weimar im Herzen der Klassikerstadt gehört zu den geschichtsträchtigsten und renommiertesten Hotels Deutschlands. Betrieben von arcona Hotels & Resorts eröffnete das Traditionshaus nach umfassender Renovierung im Oktober 2018 als Hotel der Autograph Collection. Unter dieser Marke vereint Marriott außergewöhnliche, handverlesene Hotels mit einzigartiger Perspektive bei Design, Handwerkskunst und Gastlichkeit unter der Prämisse „exactly like nothing else“. Der unverwechselbare Charme des Boutique Hotels wird geprägt durch zeitlos elegantes Design sowie klassische Art-déco- und Bauhauselemente, die in 99 komfortablen Zimmern und Suiten, den Tagungsräumen sowie den öffentlichen Bereichen zur Geltung kommen. Im Lichtsaal, dem Herz des Hauses, stehen das vielschichtige Kulturprogramm sowie die hoteleigene Kunstsammlung im Fokus. Authentischen und unkomplizierten Genuss finden Gäste im stilvollen Restaurant AnnA sowie in der Bar und Weinkost. Das Hotel Elephant Weimar ist heute mehr denn je ein Ort der offenen Begegnungen und inspiriert als Hotspot und Wohnzimmer der Stadt sowohl Reisende als auch Einheimische und Besucher der Region. Wer diesen Ort betritt, kann ihn spüren.

arcona Hotels & Resorts

2008 gegründet, sind die arcona Hotels & Resorts mit Sitz in Rostock auf den Betrieb und die Entwicklung erstklassiger Freizeit- und Ferienhotels spezialisiert. Die derzeit zwölf arcona Häuser befinden sich in teils denkmalgeschützten Immobilien an namhaften Urlaubsdestinationen wie Rügen, Sylt und Kitzbühel. Zum Portfolio zählen unter anderem das bekannte Hotel Elephant Weimar, das traditionsreiche Romantik Hotel auf der Wartburg und der Golfclub Schloss Teschow. Neue Projekte treibt arcona in den Alpen und an den deutschen Küsten voran. Als Lizenznehmer des von Til Schweiger entwickelten Barefoot-Konzepts betreibt arcona außerdem Barefoot Hotels an etablierten Destinationen wie Mallorca, ein weiteres Barefoot ist in Bad Wiessee am Tegernsee in Planung. Inhaber und Gesellschafter von arcona sind Alexander Winter und Treugast-Gründer Prof. Stephan Gerhard. Firmensitz ist die denkmalgeschützte ZeECK'sche Villa in Rostock.

Pressekontakt Hotel Elephant Weimar

Annekathrin Härter

Markt 19, 99423 Weimar

Tel.: +49 (0) 3643 - 802 650

a.haerter@hotelelephantweimar.de | www.hotelelephantweimar.de

Unternehmenskommunikation arcona Hotels & Resorts

Christiane Winter-Thumann

August-Bebel-Str. 55, 18055 Rostock

Tel.: +49 (0) 381 873 949-30

c.winter-thumann@arcona.de | www.arcona.de

Pressekontakt arcona Hotels & Resorts

StörrFaktor PR, Michaela Störr

Burgstraße 12, 93093 Donaustauf

Tel.: +49 (0) 89 - 42 09 56 69 12

info@stoerrfaktor.de