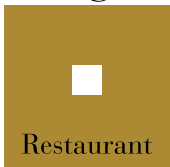


Hugos



Unterstützt von:

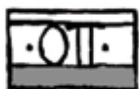
ÖSTERREICH WEIN 

 ...denn so schmeckt Frische!



WIRTSCHAFTSBEREICH SEIT 1974

SCHLOSS
GOBELSBURG



 INTERCONTINENTAL[®]
BERLIN

SPITZENKÖCHE ENGAGIEREN SICH



INTERCONTINENTAL BERLIN

Budapester Straße 2, D-10787 Berlin
Tel: +49 (0) 30 26 02 0 Fax: +49 (0) 30 26 02 26 00

berlin@ihg.com www.berlin.intercontinental.com

MIT GENUSS GUTES TUN

Auch in diesem Jahr setzt sich die hochkarätige Kochszene Deutschlands für Menschen in Not ein. Bei der Trüffelparty im InterContinental Berlin – unter dem diesjährigen Motto „Spitzenköche engagieren sich“ – offerieren Deutschlands Meisterköche köstlich ausgefallene Variationen rund um den Trüffel. Maybrit Illner wird den Abend moderieren. Am 16. Januar 2010 ab 18.30 Uhr genießen Sie im Sternerestaurant HUGOS, dem Gourmethimmel über den Dächern Berlins, „schwarze und weiße Diamanten“ und helfen dabei Menschen in Not.

Mit der Charity-Aktion „Spitzenköche engagieren sich“ haben Sternekoch Thomas Kammeier, sein Team aus dem InterContinental Berlin sowie vier deutsche Meisterköche einen weiteren Event für Genuss und gute Taten zugleich entworfen. In diesem Jahr wird die Hälfte des Eintrittspreises gespendet. Unterstützung findet zum einen die Äthiopienhilfe des bekannten Schauspielers Karlheinz Böhm, die sich für bessere Lebensumstände für die Menschen in Afrika einsetzt. Zum anderen kommt das Geld dem Berliner Verein „Clownsprechstunde e.V.“ zu Gute, welcher mit seinen speziell ausgebildeten Clowns schwerkranken Kindern ein Lachen ins Gesicht zaubert - getreu dem Motto „Lachen macht gesund“.

Ob schwarzer Wintertrüffel, luxuriöser weißer Alba Trüffel oder aromatischer Frühlingstrüffel, die edlen Kreationen unserer Starköche versprechen höchste Gaumenfreuden. Das InterContinental Berlin unterstützt dieses kulinarische Charity-Ereignis und freut sich darauf, Sie zu dieser exklusiven Trüffelparty in Berlin begrüßen zu können.



JOHANNES KING

Seit Mai 2000 Starkoch im Sofitel Söl'ringHof in den Dünen von Rantum auf Sylt. Zwei Michelin Sterne und 17 Gault Millau Punkte machen ihn zu einem der besten Köche Deutschlands.



THOMAS KAMMEIER

Gastgeber und Chef des HUGOS, dem exklusiven Gourmetrestaurant in der 14. Etage des InterContinental Berlin, mit Blick über die Hauptstadt. Ein Michelin Stern und 17 Punkte im Gault Millau.



MATTHIAS BUCHHOLZ

Der Berliner Meisterkoch Matthias Buchholz ist seit 1999 Chef de Cuisine im Restaurant First Floor. Ausgezeichnet mit einem Michelin Stern legt er nicht nur Wert auf allerbeste Qualität, sondern auch auf eine gute Atmosphäre.



DORIS BURNELEIT

Italienische Küche im Prenzlauer Berg: Mit der Trattoria Papparazzi hat sich die passionierte Köchin Doris Burneleit an die Spitze gekocht. Unzählige Auszeichnungen und Ehrungen kann die seit über 20 Jahren tätige Chefin des Restaurants aufweisen.



PATRICK BITTNER

Seit 2006 leitet der begeisterte Hobbybäcker Patrick Bittner das Restaurant Francais im Steigenberger Frankfurter Hof. Als aromenstark und leicht beschreibt der mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Chefkoch seine auf der klassischen französischen Küche basierenden Gerichte.



ANTWORT

Ja, ich nehme an der Trüffelparty teil.
Bitte reservieren Sie _____ Karten zum Preis von je 240,00 €.

Bitte schicken Sie diese Antwort per Post, faxen Sie an +49 (0) 30 26 15 05 7 oder schicken Sie eine kurze E-Mail an beatrice.bischoff@ihg.com.

Name _____
Straße _____
PLZ/Ort _____
Telefon/E-Mail _____

Bitte
freimachen

Hugos
im InterContinental Berlin
Budapester Straße 2
D-10787 Berlin