5.850 Gründe zum Anstoßen

In den Lošinj Hotels & Villas erleben Feinschmecker und Weinliebhaber eine kulinarische Reise durch Kroatien

München / Lošinj, 14. November 2024 – Einmal die Weinkarte, bitte! Wer in den Restaurants der Lošinj Hotels & Villas die passende Weinbegleitung bestellt, bekommt diese in Person von Wine Director Filip Veselovac. Seine Schatzkammer ist der Weinkeller der Hotels, in dem über 5.000 Flaschen edelster Tropfen lagern, die die Geschichte der kroatischen Weinherstellung erzählen. Im Sternerestaurant Alfred Keller Restaurant begleiten ausgewählte Weine klassisch französische Gerichte mit modernem Twist des österreichischen Küchenchefs Michael Gollenz, während im Fusionsrestaurant Matsunoki die japanische Küche mit mediterranen Zutaten verschmilzt. Weitere Informationen unter www.losinj-hotels.com.

Ein Abend in der malerischen Čikat-Bucht startet mit einem Glas Champagner mit Blick auf die Adria. Im Alfred Keller Restaurant im Boutique Hotel Alhambra kommen unter Leitung des jungen Österreichers Michael Gollenz Gerichte wie Scampi-Tartar mit thailändischer Salsa-Minze oder adriatisches Fischfilet mit gebratenen Fenchelkulen auf den Tisch. Nach dem französischen Aperitif empfiehlt Sommelier Filip Veselovac dazu bewusst kroatische Weine, die international oft unterschätzt werden. „Wir möchten mit unserer Weinauswahl die kroatische Weinbautradition ehren und regionale Winzer unterstützen, die großartige Weine anbauen“, so Veselovac. Aber auch innovative Trends und Weine aus weniger bekannten Regionen finden Connaisseurs im Weinmenü, oft auch nur auf Empfehlung von Filip, denn die Liste wird fortlaufend erweitert. Die Weinauswahl im Alfred Keller umfasst 550 Etiketten, 3.050 Flaschen und inkludiert begehrte Jahrgänge sowie eine Selektion etablierter Bordeaux-Erzeuger, die selbst den anspruchsvollsten Weinliebhabern ein umfassendes Erlebnis bieten.

Wie schmeckt der kroatische Sommer? Natürlich nach frischem Fisch und eiskaltem Weißwein. Sushi und Sashimi aus fangfrischem Fisch vom Speerfischweltmeister werden im Matsunoki Restaurant im Hotel Bellevue von Chefkoch Orhan Cakiroglu serviert. Den richtigen Wein für jedes Gericht und jeden Geschmack finden Gäste auf der Weinkarte mit 500 Etiketten und 2.800 Bouteillen. Im Fokus stehen wie im Alfred Keller Restaurant auch hier die heimischen Weine sowie die der Nachbarländer. Für probierfreudige Weinkenner hat das Matsunoki zusätzlich Weine von biologischen, biodynamischen und veganen Erzeugern zur Wahl. Wer hingegen lieber der Tradition treu bleiben möchte, findet auf der Weinkarte bekannte Winzer aus der nördlichsten Weinbauregion Frankreichs, der Champagne.

Mit 5.850 Weinflaschen im Sortiment der beiden Restaurants bleibt nur eine Frage: Welche Weinflasche wird zuerst geöffnet?

Über die Lošinj Hotels & Villas

Die Lošinj Hotels & Villas stammen aus der Feder der kroatischen Jadranka Group, die seit über 70 Jahren den Tourismus Kroatiens prägt. Mit verschiedenen Vier- und Fünf-Sterne-Hotels, Villen, Appartements und Restaurants auf der kleinen Insel Lošinj an der kroatischen Adria hat die Hotelgruppe Orte für Luxureisende, Familien, Aktivurlauber und Gourmets geschaffen – immer mit dem Anspruch, die Natur der Insel zu erhalten. Eine nachhaltige Entwicklung und umweltfreundliche Umsetzung gehören dabei zur DNA der Unternehmenskultur. Mit zahlreichen innovativen Plänen blicken die Lošinj Hotels & Villas in die Zukunft: Von einer verbesserten Infrastruktur in der Čikat-Bucht über den geplanten Ausbau des Flughafens Mali Lošinj bis hin zum Bau eines Eco Golf Resorts. Weitere Informationen unter www.losinj-hotels.com.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei den Lošinj Hotels & Villas. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung der Revier Hotels verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:
Lošinj Hotels & Villas
by Jadranka turizam Ltd, Croatia
Tel.+41 81 382 06 66
booking@losinj-hotels.com
www.losinj-hotels.com

Presse- und Fotoanfragen:
segara Kommunikation® GmbH
Elena Giggenbach & Rena Haliassos
D-81377 München
Telefon +49 (0)89 – 552 797 60
elena@segara.de & rena@segara.de
www.segara.de