ensation â€“ Juan Amador in KÃ¤rnten: Drei Sterne und vier HÃ guten Geschmack â€“ BILD

ID: LCG23140 | 19.04.2023 | Kunde: DomÃ¤ne Lilienberg | Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

Gerade erst mit 100 Falstaff-Punkten geadelt: Am 11. Juni 2023 gastiert Sternekoch Juan Amador zum „Four Hands Dinner" im „Das Lilienberg" und sorgt gemeinsam mit Küchenchef Oliver Drug für kulinarischen Hochgenuss.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Tainach (LCG) – Seit 2019 prämiert der Guide Michelin das Restaurant „Amador" mit drei Sternen. Erst vor wenigen Tagen hob auch das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle **Juan Amador** in den kulinarischen Olymp und zeichnete den Ausnahmekoch mit 100 Falstaff-Punkten aus. „Er ist ein Kosmopolit am Herd. Die Dekonstruktion heimischer Gerichte hat er als exzellenter Küchenhandwerker etwa bei ‚Des Kaisers Schmarren' natürlich im kleinen Finger. Aber wer die weltbesten Produkte – Miéral-Taube oder Blauflossen-Thunfisch von Balfegó bis zum Wildfang-Carabinero – auf ein neues Level gehoben erleben will, ist in Grinzing goldrichtig", urteilt Falstaff und schwärmt weiter: „Dass der Schalk den Austro-Spanier nicht verlassen hat, zeigt sich spätestens bei Desserts wie dem ‚Legolatius', dessen Form die witzige Bezeichnung bereits vorwegnimmt."

Jetzt gelingt Gastgeberin **Mirjam Orasch** und Küchenchef **Oliver Drug** die kulinarische Sensation. Amador verlässt die Wiener Weinberge für einen Abend und bricht in die Kärntner Weinberge der Domäne Lilienberg auf, um gemeinsam mit Drug aufzukochen.

> „Die Zusammenarbeit mit **Juan Amador** ist von großem Respekt geprägt und wird ein Genussfest für unsere Gäste. Schon die ersten Ideen für das gemeinsame Menü sind ein Quell der Inspiration, den man im unvergleichlichen Ambiente von ‚Das Lilienberg' erleben wird", schwärmt Drug von der Zusammenarbeit mit dem vielfach dekorierten Koch.

Vier Hände, sechs Gänge, erlesene Weine und prickelnder Genuss im „Das Lilienberg"

Beim „Four Hands Dinner" im 3-Hauben-Restaurant „Das Lilienberg" (93 Falstaff-Punkte) erwarten Gourmets sechs Gänge, von denen jeweils drei die unverwechselbare Handschrift von Amador und Drug tragen. Eine fein selektierte Weinauswahl begleitet das außergewöhnliche Gaumenvergnügen ebenso wie erlesene Champagnerspezialitäten aus dem Hause Krug. Schon beim Aperitif im Gourmetrestaurant mit Fernblick über die idyllisch gelegenen Weingärten erwartet die Gäste ein Vorgeschmack auf einen Abend im Zeichen einzigartiger Kulinarik.

Plätze für das exklusive „Four Hands Dinner" können ab sofort reserviert werden

Das exklusive „Four Hands Dinner" von **Juan Amador** und**Oliver Drug** am 11. Juni 2023 beinhaltet das sechsgängige Menü inklusive Aperitif, Fingerfood, Dessert, Wein-und Champagnerbegleitung. Die Teilnehmerzahl im intimen Ambiente des 3-Hauben-Restaurants ist auf 35 Personen beschränkt. Plätze für die geschmackvolle Kollaboration zweier Spitzenköche können ab sofort zum Preis von 495 Euro pro Person per E-Mail an restaurant@lilienberg.at oder telefonisch unter +43 4239 20276 reserviert werden.

Weitere Informationen auf lilienberg.at

„Four Hands Dinner" mit Juan Amador und Oliver Drug

Datum: Sonntag, 11. Juni 2023
Uhrzeit: 17.30 Uhr
Ort: Das Lilienberg
Preis: 495 Euro pro Person
Adresse: 9121 Tainach, Polzerweg 1
Lageplan: goo.gl/ maps/19Fuc34WX5Ge9AR1A Website: lilienberg.at

---

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)