



Weltneuheit: Coffee Food Pairing mit Hubert Wallner im Private Members Club „AM HOF 8“ BILD

25.09.2024 | 25.09.2024 | Kunde: AM HOF 8 | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

Am 8. Oktober 2024 präsentiert der Private Members Club „AM HOF 8“ das weltweit erste Menü mit einer exklusiven Nespresso-Kaffeebegleitung. Kreiert von Nespresso Professional und dem vielfach ausgezeichneten Koch Hubert Wallner.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – What a pairing! Gemeinsam mit Nespresso Professional gestaltet der Private Members Club „AM HOF 8“ am 8. Oktober 2024 einen unvergleichlichen Abend. Die Gäste erleben das weltweit erste Menü, begleitet von erlesenen Nespresso-Kaffeespezialitäten, meisterhaft komponiert von dem vielfach ausgezeichneten Spitzenkoch **Hubert Wallner**.

„Wir freuen uns, mit diesem Event eine weltweite Premiere zu feiern und unseren Mitgliedern ein völlig neues kulinarisches Erlebnis zu bieten. Die Kombination aus **Hubert Wallners** exquisiter Küche und der Vielfalt der Nespresso-Kaffeesorten eröffnet ungeahnte Geschmacksdimensionen – ein Erlebnis, das es so noch nie gegeben hat“, freut sich **Johannes Kattus**, Gründer des Private Members Club „AM HOF 8“.

Hubert Wallner – Österreichs Meister der Kulinarik

Hubert Wallner ist zweifellos einer der besten Köche Österreichs und setzt mit seinen innovativen Kreationen seit Jahren Maßstäbe in der heimischen Spitzengastronomie. Mit seinem Restaurant am Wörthersee begeistert er regelmäßig Kritiker und Gourmets

gleichermaßen und erreicht Top-Bewertungen in allen renommierten Gastronomieführern:

- Gault & Millau: 18,5 Punkte, 4 Hauben
- Falstaff: 99/100 Punkte, 4 Gabeln
- Schlemmeratlas: 20/20 Punkte
- À la Carte: 95/100 Punkte, 5 Sterne
- Der Große Restaurant & Hotel Guide: 5 Hauben
- Hornstein-Ranking: 3/3 Kronen

„Die Herausforderung, ein Menü zu kreieren, das perfekt mit den Aromen von Nespresso harmoniert, war unglaublich spannend. Kaffee bietet so viel mehr als nur Bitterstoffe – er eröffnet eine ganze Welt von Nuancen, die sich ideal mit meinen Gerichten verbinden lassen. Dieses Dinner wird ein außergewöhnliches Erlebnis für die Sinne“, so **Hubert Wallner** .

Kulinarische Raffinesse trifft auf erlesene Kaffeebegleitungen

- Vorspeise: Grüne Gazpacho | Kaffee: Peru Organix
- Zwischengericht: Sellerie/ Kaffee/ Vanille/ Heidelbeeren | Kaffee: Indonesia Fairtrade
- Zwischengericht: Getreidesoufflée/ Gelbe Rüben/ Walnuss | Kaffee: Brazil Organic
- Roti: Rinderfilet/ Mole/ Trüffel | Kaffee: Congo Organix
- Dessert: Zotter/ Kaffee/ Oxalis/ Fond wird Pink | Kaffee: Colombia
- Pralinen

Das Essen ist auf maximal 30 Teilnehmer limitiert. Die Kosten betragen 150 Euro pro Person.

Über „AM HOF 8“

„AM HOF 8“ wurde im Herbst 2022 als Private Members Club, inspiriert von internationalen Vorbildern, von **Johannes Kattus** im traditionsreichen Gründungshaus der Wiener Schaumwein Manufaktur KATTUS etabliert. Der Club bietet seinen Gästen und deren Mitgliedern zwei Restaurants, drei Bars, zahlreiche Conference- und Meeting-Räumlichkeiten, Lounges, einen Co-Working-Raum sowie ein Fitnesscenter, zwei Hotelzimmer und einen Nachtclub. Mitglieder genießen in „AM HOF 8“ zusätzlich zu den

gastronomischen Annehmlichkeiten und eigenen Wein- und Sekt-Editionen ein breit gefächertes Veranstaltungsprogramm und profitieren von Partnerschaften mit renommierten Members Clubs rund um den Globus. Für das international prämierte Interior Design zeichnet **Theresa Obermoser** verantwortlich. Weitere Informationen auf amhof8.com

Guest Chef Hubert Wallner im AM HOF 8

Datum: Dienstag, 8. Oktober 2024

Uhrzeit: 19.00 Uhr

Ort: AM HOF 8, Restaurant „8er Sinn“

Kosten: 150 Euro pro Person

Adresse: 1010 Wien, Am Hof 8

Lageplan: maps.app.goo.gl/ZDLjjxvTfWE7dVGc7 Website: amhof8.com

+++ BILDMATERIAL +++

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

(Schluss)

