

PRESSEINFORMATION

Sternekoch Fernando Pérez Arellano präsentiert Mai-Menü von Iberostarchef on Tour

München/Madrid, 8. Mai 2015 - IBEROSTAR Hotels & Resorts präsentiert auch im Mai die Gourmetreihe **Iberostarchef on Tour**. Das Programm findet diesen Monat unter der Leitung des 1-Sterne-Michelin Kochs **Fernando Pérez Arellano** aus Madrid statt. Sein Motto lautet: Aromen made in Spain.



Die Auswahl der Speisen für sein Dinner ist vielversprechend. Eines des Highlights ist Arellanos bekanntes Gericht **„El huevo negro“**, das schwarze Ei. Dies ist eine außergewöhnlich und zugleich harmonische Kombination aus Sepiakaviar und weißer Zwiebel. Als zweite Vorspeise serviert der Spitzenkoch ein Gericht, das spanische Tradition mit aktuellen Trends verbindet: **„All i Pebre“** mit Oktopus, Kartoffeln, Knoblauch und Paprika. Zudem dürfen im gastronomischen Repertoire des Chefs natürlich weder Jakobsmuscheln noch marinierte Miesmuscheln fehlen. Als Hauptspeise zaubert der Chef **„Arrós de Matança“** mit knuspriger Schweineschwarte, Schweinefüßchen und frischem Gemüse.

Seine berufliche Laufbahn führte Pérez Arellano in verschiedene Länder, wodurch er verschiedenste Einflüsse unterschiedlicher Esskulturen kennenlernen konnte. Als einer der anerkanntesten Köche der spanischen Gastronomielandschaft nimmt er nun an dem Programm **Iberostarchef on Tour** teil und wird im Mai in verschiedenen Hotels in der Karibik und in Mexiko auserlesene Gerichte zubereiten.

Das erste Dinner findet am 8. Mai im **IBEROSTAR Grand Hotel Bávaro** statt. Das am Strand gelegene luxuriöse Hotel ist Teil von **The Grand Collection** und gehört somit zu der höchsten Kategorie von IBEROSTAR. Das **IBEROSTAR Parque Central**, ein modernes Hotel im Herzen Havannas, mit einem unvergleichlichen Blick über die Stadt, wird am 12. Mai als Bühne für sein zweites Dinner dienen. Am 16. Mai findet das finale Dinner des Spitzenkochs im **IBEROSTAR Grand Hotel Paraíso** in Mexiko statt. Die elegante 5-Sterne-Anlage ist ein All-Inclusive-Hotel, das sich an Erwachsene richtet.

Die 16 Küchenchefs, die an dieser einzigartigen Event-Serie mitwirken werden, sind **Dani García**, Ángel León*, Quique Dacosta***, Andoni Aduriz**, Nacho Manzano**, Manolo de la Osa*, Pepe Solla*, Fernando Pérez Arellano*, Jordi Cruz**, Pepe Rodríguez*, Paco Morales*, Fina Puigdevall**, Beatriz Sotelo***,

Yolanda León*, Macarena de Castro* und Begoña Rodrigo „Top Chef España 2013“.

Sie finden alle Neuigkeiten sowie den Kalender der **Iberostarchef on Tour** auf der Webseite der Initiative: www.iberostarchefontour.com.

Über IBEROSTAR Hotels & Resorts

Die Urlaubshotelkette IBEROSTAR Hotels & Resorts wurde 1986 von der Familie Fluxá auf Palma de Mallorca (Balearen, Spanien) gegründet. Die GRUPO IBEROSTAR ist eines der wichtigsten spanischen Tourismus-unternehmen, das auf eine über 80-jährige Geschichte zurückblickt. Dazu gehört auch IBEROSTAR Hotels & Resorts mit derzeit rund 100 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels in 16 Ländern weltweit.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.iberostar.com

IBEROSTAR Pressestelle:

Edelman

Anja Klein (IberostarGermany@edelman.com)
Tel: +49 89 41 301 820