

PRESSEINFORMATION

Kulinarische Höchstleistungen im Restaurant „Next Level“ in der Frankfurter Kameha Suite

Frankfurt, 23. August 2012. Regionale und internationale Küche auf hohem Niveau jung, frisch und dynamisch neu interpretiert – so präsentiert sich das Restaurant „Next Level“ in der Kameha Suite in Frankfurt und überzeugte mit diesem Konzept auch die Jury von „Der Feinschmecker“, die die Küche des Hauses jetzt unter die besten zehn Szenerestaurants Deutschlands 2012/2013 wählte. Auch das Journal Frankfurt lobte das Restaurant in der neuesten Auflage von „FRANKFURT GEHT AUS! 2013“ und hob es in die Top 10 in der Kategorie „Frankfurt exklusiv“: „Hier ist der Begriff „Fine Dining“ nicht nur ein Versprechen, sondern in jeder Hinsicht erfüllte Tatsache.“

Das „Next Level“ bietet extravagante, hochwertige Kost und ein Blick in die Speisekarte lässt Gourmethertzen in diesem Spätsommer noch höher schlagen: Mit einer innovativen Karte meldet sich das „Next Level“-Team rund um Küchenchef Marcin Szczepanczyk, der seit Anfang August 2012 als erster Mann in der Küche fungiert, aus der Sommerpause zurück. Drei vom Küchenchef zusammengestellte moderne Menüs erwarten Kulinariker in der Kameha Suite. Gäste können die Menüs, die zwischen vier und sechs Gängen variieren, ab 59 Euro genießen – wer möchte, bestellt jeden Gang einzeln und stellt so seine Speisefolge ganz nach persönlichem Gusto zusammen.



„Wir arbeiten in einer sehr lebendigen Küche, in der viel ausprobiert wird. Da ich in Hessen aufgewachsen bin, haben wir beispielsweise regionale Klassiker neu interpretiert. Klassische Beilagen wie Nudeln oder Reis finden Genießer bei uns eher selten, denn eine leichte Küche ist unser Markenzeichen. Zudem ist mir sehr wichtig, dass qualitativ hochwertiges Bio-Fleisch sowie regionale Produkte verwendet werden, um weite Lieferwege zu vermeiden und die Frische der Ware zu gewährleisten“, sagt Küchenchef Marcin Szczepanczyk. Der 33-jährige gebürtige Pole gestaltete bereits seit Anfang 2011 als Sous-Chef die

Küche des „Next Level“ maßgeblich mit.

Dieses und weitere Bilder erhalten Sie zum Download unter:

http://www.gce-agency.com/kunden_bilder_kameha.html



PRESSEINFORMATION

Weitere Informationen unter www.kamehasuite.com.

Über die Lifestyle Hospitality & Entertainment Management AG (LH&E Management AG):

Die LH&E Management AG ist eine Managementgesellschaft für internationale Lifestyle Hotels & Resorts, Private-Residences und Restaurants und wurde als Aktiengesellschaft von Privatinvestoren gegründet mit Sitz in Zug in der Schweiz.

Pressekontakt Kameha Suite:

Global Communication Experts GmbH
Dorothea Hohn und Doris Palito Schneider
Hanauer Landstr. 184, 60314 Frankfurt
Tel: +49/(0)69/17 53 71-020 und -046
E-Mail: presse.kamehasuite@gce-agency.com
Internet: www.gce-agency.com

Kameha Suite Frankfurt
Taunusanlage 20
60325 Frankfurt am Main
P.: +49 69 48 00 37 -0
frankfurt@kamehasuite.com
www.kamehasuite.com