

25.10.2023 - 10:01 Uhr

## Genussreise mit Antonio Colaianni: Pop-up Event im Park Hotel Vitznau



**Antonio Colaianni, angesehener Meister der italienischen Kochkunst, wird seine begehrten Kreationen im Pop-up des [Park Hotels Vitznau](#) präsentieren. Vom 7. bis 11. November 2023 haben Gäste die einmalige Gelegenheit, in die exklusive kulinarische Welt von Antonio Colaianni einzutauchen.**

Der renommierte Spitzenkoch, der bereits in erstklassigen Restaurants wie dem «Mesa» in Zürich und dem Restaurant «Ornellaia» seine kulinarische Expertise unter Beweis gestellt hatte, wurde in der Vergangenheit mit einem Michelin-Stern und 17 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet. Antonio Colaianni ist bekannt für seine raffinierte Küche, die auf traditionellen Rezepten und frischen Zutaten basiert. Seine Leidenschaft für die mediterrane Küche verschmilzt meisterhaft mit französischen Kochtechniken, und diese einzigartige Kombination spiegelt sich in seinen beeindruckenden Gerichten wider.

Die Pop-up-Reihe findet im Restaurant [focus ATELIER](#) statt, wo normalerweise Sternekoch Patrick Mahler und sein Team für kulinarische Höhenflüge sorgen. «Wir haben uns für ein Pop-up mit Antonio Colaianni entschieden, um unseren Gästen eine spannende, neue kulinarische Erfahrung zu bieten, die über unsere «üblichen» Angebote hinausgeht. Seine italienische Küche hat uns bereits während unserer Kitchenparty begeistert und inspiriert, und aufgrund der äusserst positiven Resonanz haben wir uns spontan entschieden, mit ihm zusammenzuarbeiten, um unseren Gästen eine neue Küche zu präsentieren», erläutert Urs Langenegger, CEO der [Hospitality Visions Lake Lucerne AG](#), zu welcher das Park Hotel Vitznau gehört. Eine Fortsetzung mit weiteren Spitzenköchen schliesst Langenegger auch in Zukunft nicht aus.

Das Menü verspricht eine kulinarische Reise durch Colaiannis herausragende Kreationen. Die Gäste können sich auf ein auserlesenes Menü freuen, wie; Panissa und Wassermelonentartar, gefolgt von einem seiner berühmten Klassiker; Rindstatar mit Eigelbcreme, Milken und Kartoffelschaum. Als Fischgang wird Schwarzer Seehecht auf Bouillabaissefond mit Fenchel und Salicornes serviert, gefolgt von Orecchiette von Mamma Maria mit Tomaten, Salsicciasugo und Stracciatella. Als Höhepunkt gibt es ein Duo vom Kalb und Rind mit Steinpilzen, Scamorzapolenta und Gemüsekompott. Zum Abschluss wird ein Tiramisu leggero sowie Petite Fours serviert.

Der Preis für dieses exklusive Erlebnis beträgt CHF 195.- pro Person.

**Hinweis an die Redaktionen:**

**Anzahl Zeichen:** 2532 Zeichen inkl. Wortzwischenräume.

## **Park Hotel Vitznau**

Das über 100-jährige Fünfsterne-Deluxe-Hotel wird seit 2020 im Stil eines privaten Gästehauses geführt. Das Haus am Vierwaldstättersee verfügt über 48 individuell gestaltete Suiten und Residenzen.

Zum kulinarischen Angebot gehören gleich drei prämierte Restaurants: das Fine-Dining-Restaurant Focus ATELIER mit Küchenchef Patrick Mahler (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte Gault&Millau), das Grill Restaurant & Seeterrasse unter der Leitung von Felix Kattchin (15 Punkte Gault&Millau) sowie das Restaurant PRISMA Expérience. Die Verlinde Bar, exklusive Private Dining-Räumlichkeiten sowie ein Chef's Table runden die gastronomische Vielfalt im Park Hotel Vitznau ab. Der Weinkeller des Hauses mit 35'000 Flaschen und 4'500 Positionen gehört zu den exklusivsten der Welt.

Konferenzsäle und Eventlokalitäten mit modernster technischer Ausstattung für Seminare und Meetings mit bis zu 140 Personen stehen ebenfalls zur Verfügung.

Das Spa des Hauses (1500 m<sup>2</sup>) verfügt über einen beheizten Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, privater Seezugang, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich sowie über ein grosses Aquarium.

Geführt wird das mehrfach preisgekrönte Fünfsternehotel von Managing Director Mathias Rohner und ist Teil der Hospitality Visions Lake Lucerne AG. Das Park Hotel Vitznau ist Mitglied bei The Leading Hotels of the World, den Swiss Deluxe Hotels, Virtuoso, American Express Fine Hotels & Resorts, falstaff Hotel Collection, Forbes Travel Guide sowie bei der Vereinigung GRANDES TABLES SUISSES. Im Frühling 2023 wurde das Park Hotel Vitznau von der renommierten «NZZ am Sonntag» als bestes Grandhotel der Schweiz ausgezeichnet.

Weitere Bilder vom Park Hotel Vitznau finden Sie [hier](#).

[Facebook](#)

[Instagram](#)

## **Für Reservationen und Anfragen**

PARK HOTEL VITZNAU  
Seestrasse 18  
6354 Vitznau (Schweiz)

Telefon +41 41 399 60 60  
Mail: [info@parkhotel-vitznau.ch](mailto:info@parkhotel-vitznau.ch)  
[www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

**Medienkontakt Schweiz, Deutschland, Österreich**  
ESTHER BECK Public Relations  
Marktgasse 38  
3011 Bern

Telefon +41 31 961 50 14  
Mail: [esther.beck@estherbeck.ch](mailto:esther.beck@estherbeck.ch)  
[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)

## **Medieninhalte**



Im Pop-up des Park Hotels Vitznau wird Antonio Colaianni seine berühmten Orecchiette von Mamma Maria präsentieren.



Die Pop-up-Reihe findet im November 2023 im Restaurant focus ATELIER statt.



Antonio Colaianni wird seine begehrten Kreationen im Pop-up des Park Hotels Vitznau am Vierwaldstättersee präsentieren.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100912674> abgerufen werden.