

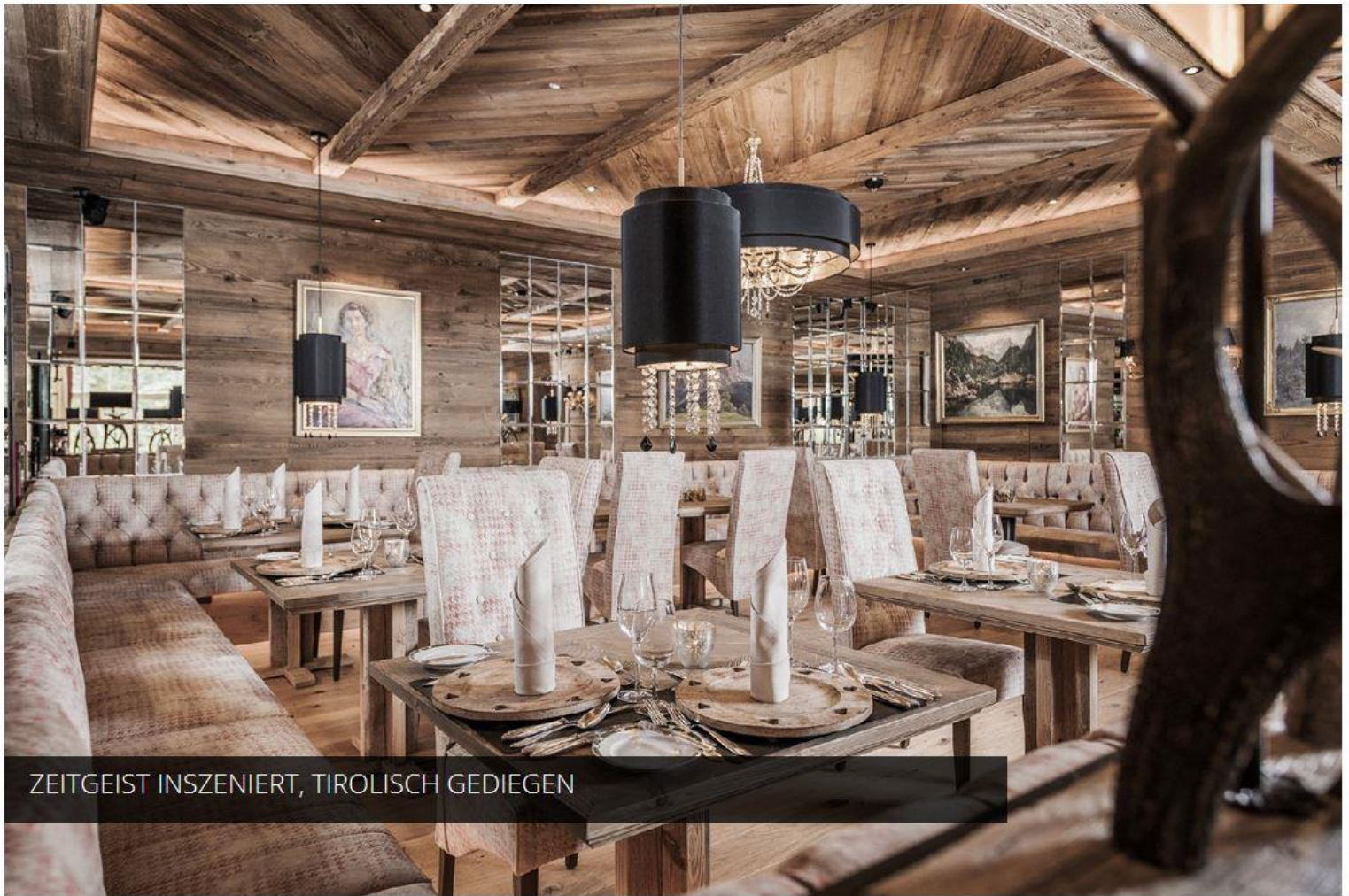
ASTORIA SEEFELD RESORT DOPPELT HÄLT BESSER

Das 5-Sterne-Superior Astoria Resort Seefeld im schönen Tirol begeistert mit einem neuen Restaurantkonzept für anspruchsvolle Geniesser. Auf 1'200 Metern Seehöhe und mit einem beeindruckenden Blick auf die malerische Bergwelt haben Gourmets fortan die Qual der Wahl: Erfreuen Sie sich an den Gaumenfreuden im «Max» oder im «Salon Ferdinand»?



ORTSVERBUNDEN UND TRADITIONSBEWUSST

Anfang Juni dieses Jahres wurde offiziell bekannt gegeben, dass das Astoria Seefeld Resort ein neues Restaurantkonzept hat. Nach einer Umbauphase von nur sechs Wochen dürfen sich Geniesser mit «Der Max – das Restaurant im Astoria» und «Salon Ferdinand» auf zwei Gourmettempel freuen. Obgleich es ein zweiteiliges Konzept ist, vereint es sich in drei Hauptkriterien: erlesenes Angebot an kulinarischen Hochgenüssen im gewohnt stilvollen Ambiente, Ausdruck von Traditionsbewusstsein und das Bestehen eines direkten Ortsbezugs. So ist das «Max» eine Hommage an den grossen Kaiser Maximilian, der zu Tirol eine ganz besondere Beziehung hatte. Das «Ferdinand» nimmt Bezug zum Habsburger Ferdinand II, der einst Erzherzog von Österreich und Landesfürst von Tirol war. Als wenn dies noch nicht bedeutungsvoll genug wäre, sind Max und Ferdinand zudem die Namen der Grossväter der Hotelchefin Elisabeth Gürtler.



ZEITGEIST INSZENIERT, TIROLISCH GEDIEGEN

«Der Max – das Restaurant im Astoria» ist eine Inszenierung der klassischen Tiroler Stuben, die in puncto Design und Speisekarte dem Zeitgeist folgt. Geschickt wird ein sanfter, lässiger Cremeton bei den komfortablen Sitzmöbeln mit dem edlen Massivholz kombiniert. Bis zum Tischtuch, den Kristallelementen der Schirmleuchter und dem Lichtkonzept ist alles sorgfältig ausgesucht. Bei einem eleganten Haus wie dem Astoria Seefeld Resort hätten Gäste auch nichts anderes erwartet. Das perfekte Ambiente für private Veranstaltungen und Feste offeriert der «Salon Ferdinand», dessen Design eine Fusion aus Tiroler Gediegenheit und farbenfroher Leichtigkeit ist. Ob Max oder Ferdinand: In all diesen prachtvollen Räumlichkeiten kommen – wie gewohnt – auserwählte Speisen vom Team des Küchenchefs Andreas Rank und des Sous Chefs Benedict Jakob auf den Tisch. Der Gault Millau Guide krönte die Küche des Luxushotels bereits zum zehnten Mal in Folge mit einer Haube.