



Krug kommt mit zweiteiligem Gourmet Event ins Badrutt's Palace Hotel

St. Moritz, den 05. März 2020 – Die Krug Culinary Journey hält Einzug im Badrutt's Palace Hotel. Am 13. und 14. März erwartet die Gäste ein unvergessliches Erlebnis aus guter Musik, kulinarischen Highlights und hervorragendem Krug Champagner. Präsentiert wird der zweiteilige Gourmet Event von Maggie Henriquez, President und CEO von Krug Champagner.

Die Krug Culinary Journey besteht aus gleich zwei Events: Dem Krug Dinner bei welchem die Gäste 12 Gerichte mit Krug Pairing in den verschiedenen kulinarischen Örtlichkeiten des Hotels geniessen können und dem Krug Brunch mit Alpen-Feeling am Samstag, der vom Team vom IGNIV by Andreas Caminada kreiert wird.

Die Krug Culinary Journey ist nicht nur ein besonderer Glanzpunkt für die Gäste, sondern erzählt zugleich die einzigartige Geschichte und die Leidenschaft zum Champagner, die hinter Krug steht. Die Idee des Food-Pairing-Konzepts entspringt der Philosophie der Maison Krug. Der Gründer Joseph Krug glaubte fest daran, dass nur durch die Beachtung jedes einzelnen Elements beste Ergebnisse erzielt werden können und damit der Champagner unabhängig von den Gegebenheiten vollkommen wird. Zudem wird mit jeder Ausgabe in St. Moritz die Neuauflage der Edition des Krug Grande Cuvée gefeiert. „Wir freuen uns sehr, dass wir Krug mit seinem Gourmet Event bei uns im Badrutt's Palace Hotel begrüßen dürfen. Seit 2017 sind wir bereits Krug Ambassade und sind stolz darauf diese Partnerschaft durch so ein tolles, exklusives Event weiter auszubauen und mit unserer Expertise unterstützen zu können. Wir sind uns sicher, dass es ein grosser Erfolg wird“, sagt Richard Leuenberger, Managing Director des Badrutt's Palace Hotels.

Der Auftakt der Krug Culinary Journey am Freitagabend findet im IGNIV by Andreas Caminada statt, dessen Küchenchef Marcel Skibba, gerade mit dem zweiten Michelin Stern gewürdigt wurde. Hier wird eine Auswahl an verschiedenen Apérohäppchen und Vorspeisen gereicht, bevor die Gäste ins Matsuhisa weiterbegleitet werden. Dort erwartet die kulinarischen Fans Nobu-Klassiker wie Beef Tataki mit Tosazu und Zwiebel Ponzu und Black Cod „New York Style“. Weiter geht die Reise dann im King's Social House, wo unter anderem ofengegrillte Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter und gebratene Ente mariniert in marokkanischen Gewürzen vorbereitet werden. Nächster Halt ist dann der fantastische Weinkeller im Badrutt's Palace, wo über 30.000 Flaschen Wein und auch der Krug Champagner gelagert sind, bevor es dann ins Le Restaurant geht, wo auf die Gäste nicht nur der Hauptgang wartet, sondern auch eine ganz aussergewöhnliche musikalische Unternehmung.

Und auch für den süssen Gaumen ist gesorgt, denn in der Patisserie wartet ein Dessertwunderland der Extraklasse von unserem Chef Pâtissier Stefan Gerber. Abgerundet wird der Abend durch die erlesenen Champagnerkreationen von Krug, die speziell auf die einzelnen Gänge abgestimmt wurden. Im Vordergrund hier stehen neben dem Krug Grande Cuvée 160ème Édition in Jéroboam, der Krug Clos de Mesnil 2004 und die Krug Collection 1988, die das Geschmackserlebnis noch einmal unterstreichen. Für den krönenden Abschluss des Abends geht es noch einmal zurück ins King's Social House, wo auf die Gäste köstliche Cocktailkreationen und Drinks warten und zu den Beats von DJ Mr. Mike bis am frühen Morgen getanzt wird.



Am nächsten Vormittag geht die kulinarische Reise dann bei einem Brunch im Alpen-Chalet weiter. Highlight ist hier die Kutschenfahrt vom Badrutt's Palace Hotel dorthin, wo die Gäste die zauberhafte Landschaft von St. Moritz geniessen können. An der Brunch-Location angekommen, wird die Food-Experience mit einem vom IGNIV by Andreas Caminada kreierte Brunch mit regionalen Spezialitäten fortgesetzt.

Alle Gäste sind herzlich eingeladen an der Krug Culinary Journey teilzunehmen. Das Dinner am Freitag, den 13. März kostet CHF 680 pro Person und der Brunch am Folgetag CHF 350. Selbstverständlich ist es auch möglich an beiden Tagen dabei zu sein. Unser Paket, welches die Teilnahme am Dinner und am Brunch, sowie zwei Übernachtungen und das Frühstück am 15. März inkludiert, kostet für eine Person CHF 1.730 und für zwei Personen CHF 2.760. Die Zimmer können ab sofort über reservations@badruttpalace.com gebucht werden und Tickets für die Krug Culinary Journey unter culinary@badruttpalace.com und +41 81 837 26 61.

Über Maison Krug

1843 gab Johann-Joseph Krug seine Stellung in einem renommierten Champagnerhaus auf, um sein Bestreben fortzusetzen, einen Champagner mit einem unnachahmlichen Geschmack zu kreieren. Die nachfolgenden Generationen der Familie Krug führten das Werk des Gründers mit dem gleichen Stolz, der gleichen Leidenschaft und demselben Engagement weiter. Krug ist das einzige grosse Champagnerhaus, bei dem alle Weine einzeln vergoren werden. Diese traditionelle Methode ermöglicht es, den einzigartigen Charakter jeder Parzelle bis zur Assemblage beizubehalten.

Über das Badrutt's Palace Hotel

Im Badrutt's Palace Hotel verwöhnen wir unsere Gäste mit legendärem Service und der zauberhaftesten Atmosphäre von ganz St. Moritz. Hier hat die goldene Ära des stilvollen Reisens nie ihren Glanz verloren und bleibt doch immer ganz nah am Puls der Zeit. Mit unvergleichlicher kosmopolitischer Kulinarik, umgeben von eleganter Tradition, überraschen wir anspruchsvolle Geniesser und neugierige Entdecker immer wieder aufs Neue. Mit seinem frischen Wirbel von Stil, Sport, Haute Cuisine und Wellness bietet das Badrutt's Palace Hotel seinen Gästen den perfekten Ausgangspunkt, um in die Schweizer Winterbergwelt einzutauchen oder im Sommer das sonnenverwöhnte Engadin zu erkunden. Die jetzige Wintersaison im Badrutt's Palace Hotel dauert von 6. Dezember 2019 bis 30. März 2020.

Für Anfragen zu Presse- und Bildmaterial kontaktieren Sie bitte:

pr@badruttpalace.com / +41 81 837 1000