

PRESSEMITTEILUNG

.....

Pinneberg, 31. Mai 2012

Tafeln wie auf der „Queen Mary 2“

Hamburg - Klaus Kremer, oberster Küchenchef der „Queen Mary 2“, kocht am 17. Juni erstmals in einem Hamburger Restaurant. Der Kreuzfahrtanbieter GLOBETROTTER@SEA, eine Marke der Globetrotter Reisebüro GmbH, hat den bekannten Executive Chef des Luxusliners für die Zubereitung eines exklusiven 6-Gang-Menüs im Alt-Hamburger Bürgerhaus (Deichstraße 37) engagiert.

Für die Gäste des historischen Kaufmannshauses zaubert Klaus Kremer Köstlichkeiten wie mariniertes Seeteufel-Pescaccio, Kalbsfilet an Morchel Reduction und ein Schokoladen Marquise an Amaretto-Espuma und Orangeneis. GLOBETROTTER@SEA eröffnet mit diesem Feinschmecker-Abend seine neue Veranstaltungsreihe „Königlich tafeln in Hamburg“, bei der Klaus Kremer ein- bis zweimal im Jahr in der Hansestadt seine Kochkünste unter Beweis stellt.

Kremer zählt zu den besten Köchen auf den sieben Weltmeeren und verwöhnt schon seit mehr als 20 Jahren die Gäste der britischen Reederei Cunard mit seinen kulinarischen Kreationen. Unter anderem war er auf der „Queen Elizabeth 2“ tätig, deren Schwesterschiff, die „Queen Elizabeth“, ebenfalls am 17. Juni in Hamburg zu Besuch ist.

Anmeldung zum Feinschmecker-Abend im Alt-Hamburger Bürgerhaus in jedem Globetrotter Reisebüro, telefonisch unter 180 1 999333 oder online unter www.kreuzfahrt-profis.de. Das Menü kostet inkl. einem Glas Sekt 68 Euro.

Das Unternehmen Globetrotter betreibt in der Metropolregion Hamburg 12 eigene Reisebüros, den Reiseveranstalter Globetrotter Reisen, die Kreuzfahrtmarke "GLOBETROTTER@SEA", einen Firmen-Reisedienst, Gruppenabteilung, Betriebsführungen und eine Abteilung für Incentives und Events. Derzeit beschäftigt Globetrotter 147 Mitarbeiter.

Zeichen: 1.490

Für weitere Presseinformationen:

Globetrotter Reisebüro GmbH

Helga Afrani

Tel. 04101 5450-15

Fax 04101 5450-60

Email presse@reiseland-globetrotter.de

www.reiseland-globetrotter.de