

12. November 2012

Neu: Das Gänsetaxi vom Mercure Hotel & Residence Frankfurt Messe

Vom Martinstag bis einen Tag vor Weihnachten sind in Frankfurt am Main erstmals die Gänsetaxis unterwegs. Mit dem kulinarischen Bring-Dienst bietet das Mercure Hotel & Residence Frankfurt Messe (www.mercure.com) Privatleuten wie Firmen einen wohlschmeckenden Service: eine von Küchenchef Virginio Bazzoli und seinem Team auf den Punkt knusprig gebratene Ente oder Gans, direkt ins Haus und inklusive aller Beilagen.

„Ob rund um den Festtag von Sankt Martin am 11. November, im Advent mit der Familie oder in der Firma zur Weihnachtsfeier – eine gebratene Gans oder Ente, mit oder ohne Füllung, ist der Höhepunkt jeder Essenstafel. Und in Deutschland ein Traditionsgericht, das bei den Menschen manch schöne Erinnerung wach werden lässt“, weiß Stefan Ader. Für den Direktor des Mercure Hotels an der Voltastraße 29 lag es deshalb „nahe, unseren Beitrag für eine nicht so hektische Vorweihnachtszeit zu leisten und vor allem den Hausfrauen und -männern viel Arbeit, Zeit und schmutziges Kochgeschirr zu ersparen.“

Und dazu ein Wein von den Grands Vins Mercure

Bitte mindestens 48 Stunden vorbestellen: Bis einschließlich 23. Dezember liefert das Mercure Hotel & Residence Frankfurt Messe Enten und Gänse für je vier bzw. zwei Personen per Taxi. Das heiße und knusprige Geflügel, nach Wunsch im Ganzen oder geviertelt, kommt komplett mit allen Beilagen wie Maronensauce, Apfelrotkohl, Serviettenknödel oder Salzkartoffel.

Keine Kompromisse macht Mercure bei der Qualität der Zutaten und vor allem des Geflügels. Die Tiere kommen ausschließlich aus EU-zertifizierten Betrieben, die alle Richtlinien zur Qualitäts- und Herkunftskontrolle erfüllen. Von erster Güte sind auch die Weine, die zur Gans bzw. Ente angeboten werden. Sie stammen allesamt von der exklusiven Grands Vins Mercure-Weinkarte (www.grandsvinsmercure.de). Stefan Ader empfiehlt „die 2009er Mercure EDITION M2, eine eigens von unseren Mundschenken kreierte Rotwein Cuvée“.

Der Gänsebraten inklusive der Beilagen für vier Personen kostet im Innenstadtbereich 119,00 Euro; die Ente für zwei Personen gibt es für 79,00 Euro. Bei mehr als fünf Kilometer Entfernung wird ein Taxizuschlag berechnet. Nähere Informationen und Bestellung unter Telefon 069 / 79260 oder via E-Mail H1204@accor.com.

Wer die Weihnachtsgans schließlich „in der bequemsten aller Arten genießen will, über dessen Besuch freuen wir uns in unserem Hotelrestaurant twenty9“, so Ader.

Bild 1: Küchenchef Virginio Bazzoli sorgt für die perfekt zubereitete Gans.

Bild 2: Immer lecker: Ente und Gans von und im Mercure Hotel & Residence Frankfurt.

Über Mercure:

Mercure ist das Mittelklasse-Hotel der Accor Gruppe. Als erster Hotelbetreiber weltweit ist Accor mit fast 3.500 Hotels und 160.000 Mitarbeitern in 92 Ländern präsent.

Mercure bietet sowohl für Geschäfts- als auch für Freizeitreisen eine echte Alternative zu Hotelketten oder unabhängigen Hotels. Mercure ist das einzige Hotel der Mittelklasse, das die Stärke eines internationalen Netzwerkes aus über 725 Hotels mit garantierten Qualitätsstandards und einem authentischen Hotelerlebnis verbindet. Alle Hotels sind verschieden, wurzeln jedoch in ihrer Gemeinschaft und werden von sehr engagierten Hoteliers geführt.

Die Häuser sind in attraktiven Städten und Urlaubsregionen Deutschlands gelegen. Das Mercure Netzwerk heißt seine Gäste in 50 Ländern der Welt willkommen.

Mehr Informationen finden Sie unter: <http://www.mercure.com>



Accor, der weltweit führende Hotelbetreiber und europäische Marktführer, ist in 92 Ländern mit fast 3.500 Hotels und 440.000 Zimmern präsent. Accors breit gefächerte Hotelpalette – Sofitel, Pullman, MGallery, Novotel, Suite Novotel, Mercure, Adagio, ibis, ibis Styles, ibis *budget* und hotelF1 – hält ein umfangreiches Angebot von Luxus bis Budget bereit. Mit mehr als 160.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern weltweit steht die Gruppe ihren Kunden und Partnern mit 45 Jahren Know-how und Fachkompetenz zur Seite. In Deutschland ist Accor mit über 330 Hotels der Marken Sofitel, Pullman, MGallery, Novotel, Suite Novotel, Mercure, Adagio, ibis, ibis Styles und ibis *budget* vertreten.

Pressekontakt:

Accor Hospitality Germany GmbH

Eike Alexander Kraft
Direktor Public Relation und Unternehmenskommunikation
Tel : +49 (0) 89 / 63002 - 500
E-mail: eike.kraft@accor.com
Web: www.accor.com/presse/deutschland

Accor Presse Service

Bernhard Krebs
Tel: +49 (0) 160 / 94 74 13 65
E-mail: accor-presseservice@redkrebs.de

Service für Journalisten

Die Accor PressCorner Deutschland www.accor.com/presse/deutschland