

Von: [Tamara Schwarz / uschi liebl pr](#)
An: ["Tamara Schwarz / uschi liebl pr"](#)
Thema: Pressemitteilung Sofitel Munich Bayerpost - DÉLICE La Brasserie gewinnt World Luxury Restaurant Award
Datum: Montag, 31. Juli 2017 12:07:38

S O F I T E L
HOTELS & RESORTS



[Sofitel Munich Bayerpost – Außenansicht](#)

©AccorHotels/Jack Burlot



[Sofitel Munich Bayerpost – DÉLICE La Brasserie](#)

©AccorHotels/Vangelis Paterakis



[Sofitel Munich Bayerpost – DÉLICE La Brasserie Terrasse](#)

©AccorHotels/Vangelis Paterakis

AUSGEZEICHNET GENIESSEN IN DER DÉLICE LA BRASSERIE SOFITEL MUNICH BAYERPOST GEWINNT WORLD LUXURY RESTAURANT AWARD

München, 31. Juli 2017 - Erneute Auszeichnung für die DÉLICE La Brasserie: Zum dritten Mal in Folge wurde das Restaurant des Münchner Luxushotels Sofitel Munich Bayerpost nun mit einem Award geehrt. So gewann das französisch-inspirierte Restaurantkonzept im Rahmen einer feierlichen Award-Gala am 22. Juli 2017 in Hanoi den World Luxury Restaurant Award in den Kategorien „Best Wine Selection – global“ und „Luxury Hotel Restaurant – Germany“.

Es ist die Summe der einzelnen Eindrücke, die ein stimmungsvolles Gesamtbild ergibt: Entsprechend ist für die Auszeichnung mit dem renommierten World Luxury Restaurant Award nicht nur die Präsentation auf dem Teller, sondern auch der korrespondierende Wein und das richtige Ambiente entscheidend. Wie gut dieses Konzept in der DÉLICE La Brasserie gelungen ist, zeigt die erneute Ehrung mit dem World Luxury Restaurant Award. So wählten Gäste und Branchenexperten das Restaurant des Münchner Fünf-Sterne-Superior-Hotels Sofitel Munich Bayerpost zum Sieger in der Kategorie „Best Wine Selection – global“ und „Luxury Hotel Restaurant – Germany“. Während Executive Chef Andreas Donnerbauer und Junior Sous Chef Tom Tschierschke mit einer klassisch französischen Brasserie Küche mit kreativer Note begeistern, schaffen das stylische und zugleich behagliche Restaurantdesign und der exzellente Service den perfekten Rahmen.

„Wir sind stolz, diesen Preis auch im Namen unseres Küchen- und Restaurantteams annehmen zu dürfen“, so Gerhard Struger, Regional Vice President Sofitel Central Europe und General Manager des Sofitel Munich Bayerpost. „Mit der DÉLICE La Brasserie holen wir die leichte und doch gehobene französische Küche auch nach Bayern und sind damit bisher einmalig in München.“

DÉLICE LA BRASSERIE – FRANZÖSISCHE LEBENSART IM HERZEN MÜNCHENS

Regionale Produkte und ebenso leichte wie kreative Gerichte sind es, die die Küche der DÉLICE La Brasserie auszeichnen. Der Fokus der modern-französischen Speisen liegt dabei auf der zeitgemäßen Verfeinerung klassischer Brasserie Gerichte: Raffinierte Gewürze und typische Zubereitungsarten untermalen die ausgesuchten Produkte, die Pariser Einflüsse erschmecken lassen. Als ideale Ergänzung zu den fein nuancierten Gerichten serviert das Restaurantteam mehr als 150 Weine aus 15 Ländern. Dabei zeichnet sich die Weinkarte durch ebenso individuell wie originell ausgewählte Weine aus – die edlen Tropfen reichen von klassischen Aromen bis zu modernen Kompositionen. Highlight des Weinjahres im Sofitel Munich Bayerpost sind die « Sofitel Wine Days », die alljährlich passend zur französischen Weinlese im Herbst stattfinden und mit zahlreichen Events und ausgefallenen Kreationen den edlen Rebensaft in seiner Vielfalt feiern. Das zeitgenössische Design und historische Ambiente der DÉLICE La Brasserie im einstigen königlich-bayerischen Postamt setzen stets passende Akzente, sei es bei einem klassischen Businesslunch, bei einem entspannten Dinner oder einem gemeinsamen Glas Wein mit Freunden.

DAS SOFITEL MUNICH BAYERPOST

Im Herzen von München gelegen, vereint das Sofitel Munich Bayerpost die reizvolle Ausstrahlung eines historischen Gebäudes mit modernster Innenarchitektur. Hinter der wilhelminischen Fassade des ehemaligen königlich-bayerischen Postamtes beeindruckt 339 elegante Zimmer, 57 Suiten und 20 Tagungsräume mit französischer „art de vivre“. Kulinarisch verwöhnt das Fünf-Sterne-Hotel in der DÉLICE La Brasserie mit moderner französischer Küche, sowie stilvollen Cocktails in der eleganten ISARBAR.

Weitere Informationen und Buchungen unter: sofitel-munich.com sowie accorhotels.com.

Über Sofitel:

Sofitel, die authentische Luxusmarke der AccorHotels, verbindet elegant lokales Flair mit französischem Art de Vivre und schafft so ein unverwechselbares Erlebnis für internationale Reisende.

Design, Kultur, Gastronomie und Wellness sind die Eigenschaften, die Gäste in allen 120 Sofitels gleichermaßen genießen dürfen. Moderner Stil, vermischt mit französischer Art de Vivre und der lokalen Kultur machen jedes Hotel einzigartig. Hinzu kommt der unverwechselbare „Cousu Main Service“ sowie charmantes Design und kreative Gastronomie mit lokaler Inspiration, ob in Metropolen wie Paris, London, New York, Rio de Janeiro, Dubai, Bangkok, Singapur und Shanghai oder eingebettet in die Naturkulissen von Marokko, Ägypten, Thailand und Französisch-Polynesien.

Als führende Reise- und Lifestylegruppe und Digital Innovator bietet AccorHotels weltweit einzigartige Erlebnisse in mehr als 4.200 Hotels, Resorts und Residences sowie über 10.000 exklusiven Privatwohnungen.

sofitel.com | accorhotels.com

Pressekontakt:

AccorHotels Central Europe
Eike Alexander Kraft
Corporate Communications & Social Responsibility
Anne Wahl

Sofitel Munich Bayerpost
Jeannine Kalthoff
tel.: +49 89 599480
mail: jeannine.kalthoff@sofitel.com

Media Relations & PR
Tel: +49 (0) 89/63002-500
E-Mail: newsroomCE@accor.com

Bayerstr. 12
80335 München

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Falls Sie keine Pressemitteilungen mehr von uschi liebl pr GmbH erhalten möchten, so klicken Sie bitte [hier](#). Der Inhalt dieser E-Mail ist vertraulich und ausschließlich für den bezeichneten Adressaten bestimmt. Wenn Sie nicht der vorgesehene Adressat dieser E-Mail oder dessen Vertreter sein sollten, so beachten Sie bitte, dass jede Form der Kenntnisnahme, Veröffentlichung, Vervielfältigung oder Weitergabe des Inhalts dieser E-Mail unzulässig ist. Wir bitten Sie, sich in diesem Fall mit dem Absender der E-Mail in Verbindung zu setzen.

Should you wish to unsubscribe from the ulpr mailing list, please click [here](#). This electronic message transmission contains information that may be proprietary, confidential and/or privileged. The information is intended only for the use of the individual(s) or entity named above. If you are not the intended recipient, be aware that any disclosure, copying, distribution or use of the contents of this information is prohibited. If you have received this electronic transmission in error, please notify the sender immediately.