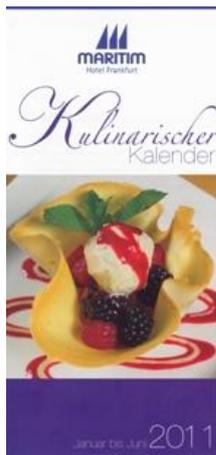


Neu: Kulinarischer Kalender 2011

Von „Schokolade & Whiskey“ bis zu „Musicaldinner“



© Maritim Hotel Frankfurt

Frankfurt, 18. Januar 2011. Das Maritim Hotel Frankfurt bietet mit seinem neuen „Kulinarischen Kalender 2011“ eine breite Auswahl an besonderen Geschmackserlebnissen und Event-Highlights für das erste Halbjahr 2011. Das Angebot reicht von „Schokolade & Whiskey“ bis hin zu „Musicaldinner“. Eine frühzeitige Reservierung wird empfohlen. Weitere Informationen und Buchungen unter www.maritim.de, telefonisch unter + 49 (0) 69 7578-0 oder per Email an info.fra@maritim.de. Der „Kulinarische Kalender“ kann ebenso angefordert werden.

Süß, spannend und musikalisch geht es in diesem Jahr im Maritim Hotel Frankfurt zu. In den à la carte Restaurants, in der „Lifestyle“-Cocktailbar sowie in den Maritim-Festsälen stehen Genuss und Entspannung bei den vielen Sonderveranstaltungen auf dem Programm.

Auswahl an Events in der „Lifestyle“-Bar

Bei „Schokolade & Whiskey“ erleben Gäste, dass die süße Versuchung unschlagbar mit einem Glas Glenfiddich Whiskey kombiniert werden kann. Bei der Eröffnungsveranstaltung am 29. März 2011 um 17 Uhr werden in der „Lifestyle“-Bar unterschiedliche Whiskeyqualitäten in Verbindung mit harmonisierenden Schokoladen präsentiert. Die Aktion läuft täglich bis zum 30. April 2011.

In der „Lifestyle“-Bar, täglich geöffnet von 18 Uhr bis 2 Uhr, erwarten zudem viele Live-Acts die Gäste. Köstliche Cocktails vom Barchef Toni Arena, der als Barkeeper des Jahres 2009 auch in die Kunst der Mischgetränke einführt, werden hier serviert. So begeistern [Andre Marselous](#) im Januar, [Jerry Canizales](#) im Februar und April sowie [Sarah Farinia](#) im März und Mai mit Rock, Soul und Unterhaltungsmusik.

Auswahl an Events in den Maritim-Festsälen

Beim „Mörderspiel“ am 4. Februar und 18. Juni 2011 ist Hochspannung angesagt. Teilnehmer erleben hier eine gelungene Kombination aus Theater, Krimi und Dinner. Gäste werden mit einem Willkommens-Aperitif begrüßt sowie einem Drei-Gang-Menü verwöhnt. Am 4. Februar werden sie in die Szene eines „Klassentreffens“ eingeweiht und müssen bis zum Dessert besonderes Detektiv-Gespür beweisen.

Beim „Mörderischen Jubiläum“ am 18. Juni ermitteln die Teilnehmer den heimtückischen Mord am 60. Geburtstag eines englischen Grafen. Der Preis pro Event beträgt 89 Euro pro Person inklusive Theater, Kriminalspiel, Aperitif und Drei-Gang-Menü.

Aus den Memoiren eines Broadwaystars heißt es beim neuen „Musicaldinner“ am 7. Mai und 24. Juni 2011. Den Gästen werden Einblicke in die Welt der besten Musicals offeriert. In Verbindung mit einem vorzüglichen Vier-Gang-Menü erklingen unvergessene Melodien auf der Bühne. Der Preis pro Person beträgt 79 Euro inklusive Menü.

Auswahl an Events in den Restaurants

In die Welt der spanischen Speisen entführt Maritim-Küchenchef Jordi Lopez im Restaurant Classico. Im zweistündigen Kurs erfahren Teilnehmer, wie köstliche Tapas leicht zubereitet werden können. Der *Tapas-Kochkurs* findet am 26. Februar und 23. April, jeweils um 16 Uhr, statt. Der Preis pro Person beträgt 75 Euro inklusive anschließender Verkostung, korrespondierender Weine und Mineralwasser.

Jeden Sonntag von 12 bis 14.30 Uhr lädt das Maritim Hotel Frankfurt zum *Sonntagsmenü* ins Restaurant Ambiente ein. So können Gäste ihr Drei-Gang- oder Vier-Gang-Menü aus köstlichen Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts und Käse selbst zusammen stellen. Der Preis pro Person beträgt 36 Euro für drei Gänge, 46 Euro für vier Gänge (ausgenommen Messezeiten). Korrespondierende Weine und Mineralwasser sind im Preis inkludiert. Das Angebot ist für bis zu acht Personen buchbar.

Reservierungen zu den genannten und weiteren Veranstaltungen sind telefonisch erbeten unter 069-7578-0 oder per Email an info.fra@maritim.de.

Mehr Informationen zur Maritim Hotelgesellschaft unter: www.maritim.de
Kontakt: Kristian Straub, Direktor Verkauf und Marketing, Maritim Hotel Frankfurt, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt, Telefon 069-7578-1200, Fax 069-7578-1002, E-Mail: kstraub.fra@maritim.de

Hochauflösendes Bildmaterial erhältlich über kstraub.fra@maritim.de.