



11. Oktober 2021 | 19–24 Uhr

WHITE NIGHT KITCHEN PARTY

11 Michelin Sterne
132,5 Gault-Millau-Punkte

GASTGEBER:
Raphael Herzog mit
Chef Jeroen Achtien,
Vitznauerhof



VITZNAUERHOF



WHITE NIGHT KITCHEN PARTY

11 Michelin Sterne
132,5 Gault-Millau-Punkte

**VERSUCHUNGEN SOLLTE MAN NACHGEBEN,
MAN WEISS NIE, WANN SIE WIEDERKEHREN.**

Am 11. Oktober 2021 verwandeln wir die weitläufige Küche des Vitznauerhofes in eine köstliche Gourmet-Meile. Die Gäste unserer White Night sind eingeladen, Schulter an Schulter mit dem Gastgeber Jeroen Achtien und seiner Crew und den hoch dotierten, geladenen Küchenchefs zu fachsimpeln und zu geniessen. Spritzige Tropfen sorgen für den richtigen Start-up, um den Abend zu geniessen. Der zauberhafte Garten des Fachwerkschlösschens am Vierwaldstättersee macht sich an diesem Abend besonders fein! An wärmenden Feuern

setzt Bündner Raclette spannende Kontraste zu den Gourmet-Highlights in der Hotelküche.

Ab 21.00 Uhr ist Party-Time in der Bel-etage. Es darf getanzt werden! Naschkatzen und Digestiffreaks frönen ihren Leidenschaften, und die Tanzfläche hat Platz für alle.

Feste muss man feiern, wie sie fallen!



PROTAGONISTEN

Lillet – Urs Hecht – Mount Rigi
Sabores do Douro – Weinsicht – Weingut Adank
Blackmoon Gin – Vitznauer Bier – Vuurzee
Giopp Kaffee – Sens of Delight – Fischhuus
Knutwiler – Zämä – Villiger Zigarren
Green Egg – Ofyr

ANGEBOT

Wann: Montag, 11. Oktober
ab 19.00 Uhr

Wo: Vitznauerhof, Vitznau

Preis Pro Person: CHF 245.–

All Inclusive à discrétion

Von 19.00 bis 22.00 Uhr

Eintritt nur mit gültigem Covid-Zertifikat.

Dresscode: Gern gesehen ist Weiss.

Buchbar direkt im Vitznauerhof:

info@vitznauerhof.ch

Tel. 041 399 77 77

KÖCHE DES ABENDS

1 JEROEN ACHTIEN

Gastgebender Chef Vitznauerhof, Vitznau,
2 Michelin-Sterne, 17 Gault-Millau-Punkte

2 ANDRE SIEDL

Pastry Chef Widder Restaurant, Zurich, CH

3 DOMINIK HARTMANN

Chef Magdalena, Rickenbach, CH
2 Michelin-Sterne, 15 Gault-Millau-Punkte

4 ROBIN VAN DE BUNT

Chef Restaurant De Leuf, Ubachsberg, NL
1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte

5 SIDNEY SCHUTTE

Chef Spectrum, Amsterdam, NL
2 Michelin-Sterne, 18,5 Gault-Millau-Punkte



2



1



3



5



4



9

6 SILVIO GERMANN

Chef Igniv Bad Ragaz, Bad Ragaz, CH
2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte

7 STEFAN HEILEMANN

Chef Widder Restaurant, Zurich, CH
2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte
und Koch des Jahres 2020

8 MARTIN REAL

Chef Weinlaube, Hinterschellenberg, LI
15 Gault-Millau-Punkte

9 CLAUDIA CANESSA

Chef Pop-Up Restaurant Yaku by Claudia Canessa
14 Gault-Millau-Punkte



6



7



8