

KÖCHE DES ABENDS

1 JEROEN ACHTIEN

Gastgebender Chef Vitznauerhof, Vitznau,
2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte

2 CLAUDIA CANESSA

Chef Pop-Up Restaurant
Yaku by Claudia Canessa, Vitznau
15 Gault-Millau-Punkte

3 CHRISTIAN KUCHLER

Chef Taverne zum Schäfli, Wigoltingen
2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte

4 RICHARD VAN OOSTENBRUGGE

Chef 212, Amsterdam, NL
2 Michelin-Sterne, 17,5 Gault-Millau-Punkte

5 THOMAS VAN SANTVOORT

Chef Restaurant Flicka, Kerkdriel NL
1 Michelin-Stern, 14,5 Gault-Millau-Punkte



6 CHEF THOMAS KLUCKNER & CHEF WAAL STERNEBERG

Zomm im Meilerhof, Reith bei Seefeld, AUT
14 Gault-Millau-Punkte

7 PATRICK MAHLER

Chef Focus Atelier, Vitznau
2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte

8 ANDY VORBUSCH

Executive Pastry Chef Das Morgen, Vitznau

9 ADRIAN BÜHRER

OFYR
1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte

10 JULES WIRINGA

Jules Cooking @@julescooking

11 CHRISTIAN VOGEL

Chef BIRDY'S by Achten, Brunnen





VITZNAUERHOF

10 Michelin Sterne
131 Gault-Millau-Punkte

10. Oktober 2022 | 19–22 Uhr

**WHITE
NIGHT
KITCHEN PARTY**

GASTGEBER:
Raphael Herzog mit Chef Jeroen Achtien
und Claudia Canessa,
Vitznauerhof

WHITE NIGHT KITCHEN PARTY

10 Michelin Sterne
131 Gault-Millau-Punkte



Zum 5. Mal findet die bereits legendäre White Night im Vitznauerhof statt. Die VH Family hat auch dieses Jahr Starchefs aus ganz Europa eingeladen und verwandelt die weitläufige Küche zur Bühne der hochdotierten Köche – und Sie sind mittendrin.

Nebst guten Beats von den Vinyl Turntables genießen Sie die Köstlichkeiten direkt vom Herd und persönlich von den Stars serviert. Der Garten wird mit mehreren Food-Stationen zum Delikatessen-Paradies, in dem die Produzenten ihre erlesenen Tropfen und prickelnden Drinks servieren.

Ab 21 Uhr startet dann die Party im Festsaal mit einer Live Band, Dessertköstlichkeiten, Zigarren und Digestifs. Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Fest.

FESTE MUSS MAN FEIERN, WIE SIE FALLEN!



PROTAGONISTEN

Vuurzee – Fischhuus – Sense of Delight
Sennerei Pontresina – OFYR – Urs Hecht Destillate
Giopp Kaffee – Blackmoon Gin – Vitznauer Bier
Pernod-Ricard mit Lillet – Weinsicht – Knutwiler
Zämä Swiss Original – Ramseier

ANGEBOT

Montag, 10. Oktober
ab 19.00 Uhr
im Vitznauerhof, Vitznau

Preis Pro Person: CHF 295.–
(inklusive Essen & Getränke)
Ab 22 Uhr Barbetrieb
Dresscode: Gern gesehen ist Weiss.

Buchbar direkt im Vitznauerhof:

info@vitznauerhof.ch
Tel. 041 399 77 77

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

