

24. Juni 2024 | 19–22 Uhr

WHITE NIGHT KITCHEN PARTY



VITZNAUERHOF



Unter dem Motto: «Make your own Pairing» laden wir Sie zur 8. White Kitchenparty im Hotel Vitznauerhof ein.

Freuen Sie sich auf angesagte Beats von Vinyl-Turntables und einzigartige Kreationen, die direkt in der Küche von den Starköchen persönlich serviert werden. Hier trifft kulinarisches Handwerk auf spritzige Tropfen, die Sie nach Herzenslust selbst kombinieren können. Egal, ob Sie ein erfahrener Feinschmecker sind oder einfach nur neugierig auf neue Geschmackserlebnisse – dieser Abend bietet für jeden etwas Besonderes. Gönnen Sie sich eine Pause, geniessen Sie eine Zigarre oder einen erlesenen Digestif mit Live-Musik unter freiem Himmel.

Man munkelt, dass ab 22.00 Uhr eine Afterparty auf Sie wartet, die das Beste zum Schluss aufhebt.

**FREUEN SIE SICH AUF
EINE UNVERGESSLICHE PARTY!**



ANGEBOT

Montag, 24. Juni
ab 19.00 Uhr
im Vitznauerhof, Vitznau

Preis Pro Person: CHF 295.–
all inclusive à la discrétion
von 19.00 – 22.00 Uhr
Dresscode: Gern gesehen ist Weiss.

Buchbar direkt im Vitznauerhof:
info@vitznauerhof.ch
Tel. 041 399 77 77





P
R
O
T
A
G
O
N
I
S
T
E
N



LUCID



LES BULLES



KÖCHE DES ABENDS

1 RUUD OOSTDIJEK & TEAM
Gastgebender Chef Vitznauerhof, Vitznau

2 MAURICE HUYNEN
Hoeve de Bies, Belgien
1 Michelin Stern, 15 Gault-Millau-Punkte

3 CHRISTIAN VOGEL
Birdy's by Achtien, Brunnen
1 Michelin Stern, 15 Gault-Millau-Punkte

4 MARCEL KOOLEN
7132 Silver, Vals
2 Michelin Sterne, 16 Gault-Millau-Punkte

5 MICHEL LAMBERMON
Executive Chef Europe Big Green Egg

1

3

4

2

5

6

7

6

8

9

10

7

6 CHRISTOPHER KNIPPSCHILD
The Dining Room, Cham

7 FLORIAN NEUBAUER
Restaurant After Seven, Zermatt
1 Michelin Stern, 17 Gault-Millau-Punkte

8 MATTEO MORBINI
Sens by Matteo Morbini

9 CHRISTIAN JÜRGENS
Special Guest presented by Sens of Delight
3 Michelin Sterne, 19,5 Gault-Millau-Punkte

10 NOAH RECHSTEINER
ANOAH X Ofyr

8

9

10