

SAKRAL-JAZZ IM GRISSINI

Zusammen mit dem Sensations-Duo „Angel Affair“ serviert die Schwabinger Trattoria am 22. April musikalisch inspirierte Delikatessen

München. Mit dem Frühling stehen die Zeichen im Grissini mehr denn je auf sinnlichen Genuss. Bestes Beispiel ist das extravagante Dinner-Konzert, das am 22. April 2010 in den Räumlichkeiten der Schwabinger Trattoria statt findet: Zusammen mit „Angel Affair“, dem bekannten Saxophonisten Mulo Francel und der Organistin Nicole Heartseeker, sorgt Grissini-Chef Mathias Ludwig für einen akkustisch wie kulinarisch außergewöhnlichen Abend, der sakralen Pathos mit prickelnder Laszivität verbindet. Orgel und Saxophon, zwei Instrumente aus gegensätzlichen Lebenswelten, bilden dabei den Spannungsbogen für ein ebenso überraschendes Drei-Gänge-Menue, das mit italienischer Hingabe auf das musikalische Repertoire abgestimmt wurde. Das sakrale Jazz-Konzert findet bei Kerzenschein statt und beginnt um 19.30 Uhr. Es kostet inklusive Drei-Gänge-Menue 49 Euro pro Person. Reservierungen sind ab sofort über www.grissini.com oder 089-36 12 10 13 möglich.

Die musikalische Komponente des Abends lässt sich am treffendsten mit Sakral-Jazz beschreiben. Der mehrfach preisgekrönte Quadro Nuevo-Bandleader Mulo Francel und die bekannte Konzertorganistin Nicole Heartseeker räumen als Duo gründlich mit bestehenden Klischees auf. In Tangos, Arabesken, Balladen und Improvisationen von Satie, Purcell, Bozza und Faure umspielen und ergänzen sie sich bei der Klangerzeugung durch die schwingende Luftsäule: 5000 und ein Rohr fluten den kerzenumflackerten Raum der Trattoria, während das Küchenteam der himmelsstürmenden Musik mit original-venezianischer Küchentradition Flügel verleiht. Die Veranstaltung beginnt mit einem Prosecco Empfang, an den sich um 20 Uhr das Dinner-Konzert anschließt. Die Teilnehmerzahl ist auf 85 Personen begrenzt. Wer das Grissini ansonsten weniger spirituell genießen möchte, kann ab 15. März 2010 den sportlichen Ableger der stadtbekannteren Trattoria im Golfclub München Eichenried für sich entdecken. Dort nämlich wird Grissini-Chef Mathias Ludwig mit einem neuen Team die gesamte Clubgastronomie übernehmen und bayerisch-italienische Fusion-Küche mit bewährtem Anspruch anbieten.



LA TRATTORIA

PRESSEINFORMATION

Das Grissini ist eine untypisch typische Trattoria, die seit 1994 konsequent die authentische italienische Küche gegen alle kulinarischen Allüren verteidigt. Das pittoreske Restaurant in der Schwabinger Helmtrudenstraße wird von Inhaber Mathias Ludwig persönlich geführt. Zusammen mit seinem italienischen Küchenteam zelebriert er seit über 15 Jahren Slow Food in Reinkultur: Im Grissini erleben Gäste unverfälschte „Cucina Italiana“ mit Zutaten, die nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt und frei von jeglichem chemischem Tuning sind. Verarbeitet wird, was in Italien sowie Deutschland wächst und was die Jahreszeit hergibt. Das Bekenntnis zu gelebter Esskultur schließt dabei auch ein vielseitiges kulturelles Rahmenprogramm, wechselnde Anregungen zum Selbst-Kochen sowie interessante Einblicke in die Welt der italienischen Spirituosen ein. Schließlich fühlt sich das Grissini seinem Namen verpflichtet und versteht sich als Institution, die auf ganz selbstverständliche Art den Alltag bereichert. Das gilt nicht zuletzt auch für private Veranstaltungen und Firmen.Events ab 25 Personen, die von einem eingespielten Gastro-Team kulinarisch stimmungsvoll begleitet werden. Die Trattoria ist täglich außer Sonntag geöffnet. Reservierungen, Wein-Bestellungen und Einblicke in das Veranstaltungsprogramm können auch außerhalb der Öffnungszeiten bequem über www.grissini.com getätigt werden.

46165

020310

WEITERE INFORMATIONEN

Grissini La Trattoria | Helmtrudenstraße 1 | 80805 München | Tel.: (089) 36101213 | Fax: (089) 3613067 | mail@grissini.com | www.grissini.com

PRESSEKONTAKT

June Corporate Communications | Manuela Müller | Milchstraße 6 (EG rechts) | 81667 München
Tel.: +49 (0)89 53 84 95 47 | Fax: +49 (0)89 53 84 95 46 | Mobil: + 49 (0) 172 894 1997
mm@june-communications.com | www.june-communications.com