

GRISSINI GOES EICHENRIED

Die fast schon legendäre Trattoria Grissini macht den GC Eichenried künftig auch gastronomisch zu einem Hotspot für Golfer mit Anspruch

München. Ab sofort ist der Besuch des GC München Eichenried im Norden der Isarmetropole per se eine runde Sache: Denn jetzt übernimmt die stadtbekanntes Trattoria Grissini die gesamte Gastronomie der international bekannten Championship-Anlage. Ab dann wird das komplett renovierte Clubhaus mit einer einfallsreichen bayerisch-italienischen Fusion-Küche auch Nicht-Golfern gleich diverse lukullische Anlässe für einen Abstecher an den mondänen Austragungsort der BMW Open geben. Bei der Gestaltung der Speisekarte wurde größter Wert auf unverfälschte biologische Zutaten, Leichtigkeit und Kreativität gelegt. Das Angebot soll mittelfristig weit über das Übliche hinaus gehen: Auf der Karte des neuen „Grissini im Golfclub München Eichenried“ finden Besucher auch Business-Lunch-Angebote und bald auch Degustationsmenüs, originelle Flight-Arrangements sowie Einladungen zu sportlichen Koch-Events. Desweiteren können Tagungen komplett bewirtet und in den benachbarten Konferenzräumen ausgerichtet werden. Selbstverständlich werden auch Turnier-Teilnehmer von der italophilen Halfway- und Menuegestaltung profitieren. Wer sich persönlich davon überzeugen will, ist ab 15. März 2010 jederzeit im Clubhaus willkommen und kann sich vorab über www.gc-eichenried.de informieren.

Der neue Betreiber und Golf-Fan Mathias Ludwig will mit seinem neuen Projekt neue kulinarische Akzente in der Golf-Szene setzen. Dabei steht ihm Restaurantleiterin Lara Spinello und Koch Rodolfo Lopez zur Seite, der sein Können bereits bei Käfer, Mövenpick und dem Königshof unter Beweis gestellt hat. Gemäß der Slow Food-Tradition geht es dem Trio weniger um die klassische Haute Cuisine, sondern um traditionelle Rezepte, die in neue Zusammenhänge gestellt werden – ungekünstelt, aber qualitativ erstklassig. Die langjährige Erfahrung des Grissini-Chefs Ludwig stellt dabei sicher, dass sich die Speisekarte gut mit dem Golfsport verträgt. Der erfahrene Panathlet beteiligt sich seit Jahren aus Überzeugung an Charity-Golfturnieren wie dem Panathlon Golf Cup und das



PRESSEINFORMATION

Golf-Turnier zugunsten der Justin-Rockola-Stiftung im GC Straßlach, für die der „bayerische Italiener“ traditionell die Halfway-Verpflegung stiftet. Zudem zählen die PGA-Präsidenten seit vielen Jahren während der Golf Europe zu seinen Gästen. Mit seinem neuen Projekt kann sich der erfahrene Gastronom nicht nur kulinarisch, sondern auch räumlich richtig austoben. Das vollständig umgebaute Clubrestaurant bietet auf mehreren Ebenen ein stimmungsvolles Ambiente für mediterrane Gaumenfreuden. Im Erdgeschoss wurde der Bereich vor der Bar zum à la-Carte-Restaurant umgestaltet. Split Level schließt sich ein Bistro-Bereich an, der sich zur großzügigen Clubterasse hin öffnet. Die Räumlichkeiten im ersten Stock bleiben exklusiv Turnier- und Firmenveranstaltungen vorbehalten. Dazu gehören ein Tagungsraum für 120 Personen sowie ein separater Konferenzraum mit kompletter Büroinfrastruktur für 25 Personen. Solchermaßen breit aufgestellt kann das Grissini im GC München Eichenried für Besucher, Business-Gäste, Schüler der neuen Golf-Akademie und klassische Golfer gleichermaßen ein echter Publikumsmagnet werden.

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.

61165

10032010

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