

TASTES OF MOUNTAINS AND THE MEDITERANEAN LECH meets ITALY

Severin*s Lech Chef Thomas Koch & Hotel Byron Michelin Star Chef Marco Bernardo
GUTER GESCHMACK „ISST“ UNVERGESSLICH!



REISETERMIN: 28. Januar bis 01. Februar 2024

Folgende Leistungen sind für Sie in diesem Angebot inklusive:

- 4 Übernachtung in einer Suite inklusive à la carte-Frühstück bis 13:00 Uhr
- Begrüßungschampagner auf der Suite
- 28.01. - Thomas Koch Severin*s Lech – österreichischer Gourmetabend
(Aperitif, begleitende österreichische Weine inklusive)
- 29.01. - Marco Bernardo Restaurant La Magnolia Michelin Star –italienische Nacht
(Aperitif & begleitende italienische Weine inklusive)
- 30.01. – Severin*s Fondue Abend
- 31.01. – 4-Hands-Signature-Dinner „Österreich trifft Italien“ – Thomas Koch & Marco Bernardo.
Gemeinsamer Start in den Abend mit Aperitif im hauseigenen Weinkeller (Getränke exklusive)
- Persönlicher Shuttleservice zu den Skiliften in Lech
- Eigener beheizter Schrank im Skiraum
- Getränke aus der Minibar, sowie Nutzung der Nespresso Kaffeemaschine und Teezubereitung
- Pure Entspannung im Spa mit Saunen, Infrarotkabine, Pool und Nutzung des Fitnessraums

ZIMMERPREISE für 4 Übernachtungen

Junior Suite

ab EUR 5.300,00

Family Suite

ab EUR 6.150,00

Senior Suite

ab EUR 7.300,00

Verlängerungsnächte auf Anfrage möglich

Das Angebot ist buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Anreise nur sonntags.

Bereits bestehende Buchungen können nicht umgewandelt werden.

Nicht in Anspruch genommene Leistungen können nicht erstattet werden.

Erfahren Sie mehr zu unseren „Stars am Herd“



Thomas Koch – Executive Chef Severin*s Lech

Nach seiner Lehrzeit als Koch und im Casino Krefeld und einer Metzgerlehre am Niederrhein, lernte er von den „Besten“ in Deutschland, Österreich, Schweiz und Frankreich. Zu seinen bedeuteten Stationen zählt das Restaurant Jörg Müller auf Sylt und seine Zeit als Küchenchef auf der Sea Cloud, wo er viele Küchen Europas und Afrikas kennenlernen durfte.

Seit dem Winter 2022 kocht Thomas Koch im Severin*s in Lech, wo er gerne klassische französische Küche mit alpinen und regionalen Produkten kombiniert. Seine Küche wurde vom Gault Millau 2024 mit 3 Hauben ausgezeichnet.



Marco Bernardo – Executive Chef – Michelin Star Restaurant La Magnolia – Hotel Byron Forte dei Marmi

Die kulinarische Geschichte von Marco Bernardo begann mit den traditionellen Gerichten seiner Großmutter in dem kleinen Dorf Airola in den Apenninen oberhalb von Neapel - die unauslöschlichen Wurzeln, auf denen Bernardo seinen Weg zum internationalen Erfolg aufbauen sollte. In Paris im George V - Four Seasons, dann in London am Hof von Alain Ducasse im The Dorchester, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, danach zurück nach Paris und schließlich ins La Magnolia als Executive Chef, wo er seine ganze Kreativität, Erfahrung und sein Talent einbringt. Eine jugendliche und aufregende Speisekarte mit Gerichten, die vom Mittelmeer bis zum versilianischen Hinterland reichen und in denen das Brot eine Rolle spielt.