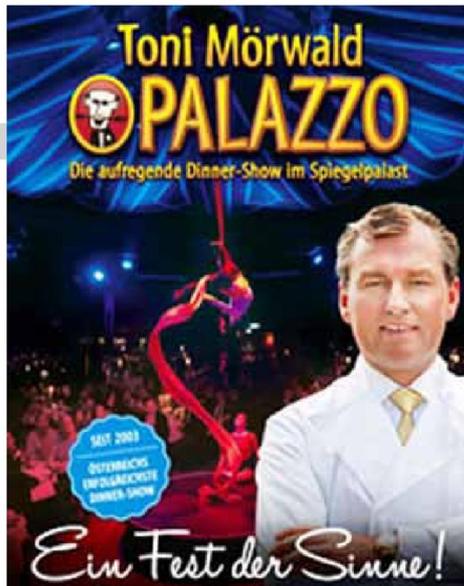


Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



EVENTS 4 YOU

Glücksjäger - die neue Show von PALAZZO

Vom 17. Nov. 2016 bis 12. März 2017 in Wien

In wenigen Wochen kommt PALAZZO - die aufregende Dinnershow bereits zum 14. Mal in Folge nach Wien und präsentiert in seinem atemberaubenden Spiegelpalast im Wiener Prater die fabelhafte neue Show „Glücksjäger“. Kulinarischer Gastgeber von PALAZZO Wien ist heuer erneut Haubenkoch Toni Mörwald, der mit einem neuen Vier-Gang-Menü verzaubern wird, während preisgekrönte Artisten, Akrobaten und Künstler für unvergessliche Momente sorgen. Der PALAZZO Spiegelpalast gastiert vom 17. November 2016 bis 12. März 2017 im Wiener Prater und wird in der Ausstellungsstraße, Ecke Perspektivstraße zu finden sein. „Glücksjäger“ heißt das neue PALAZZO Programm, das in der Spielsaison 2016/17 erstmals in Wien zu sehen ist. Schauplatz ist ein Casino-Hotel, in dem sich verschiedenste Charaktere auf die Suche nach ihrem ganz persönlichen

Glück machen, das viele von ihnen jedoch schon verloren glaubten. Geniale Artisten und brillante Künstler treffen dabei auf liebenswerte Angestellte, verschrobene Individuen und spielsüchtige Hotelgäste. Sie jagen dem Glück nach und lieben den Wettkampf. Nicht selten kommt es dabei zu dem ein oder anderen Duell. Unter Kontrolle versucht dies der Hoteldirektor und diesjähriger Host Sven Riemann zu halten, der selbst auch in wenig glamourösen Zeiten an das große Glück glaubt. Wie gewohnt erwartet das Publikum auch im Programm „Glücksjäger“ ästhetische und zugleich atemberaubende Artistik im historischen Spiegelpalast. Unter anderen darf man sich auf spektakuläre Luftketten-Artistik in schwindelerregenden Höhen, unbegreifliche Illusionen sowie eine spektakuläre Nummer namens Hoop-Diving freuen.

Das neue Vier-Gang-Menü trägt auch in der neuen Spielsaison die Handschrift von Haubenkoch Toni Mörwald, der für PALAZZO ganz besondere Kompositionen erdacht hat. Die Gäste dürfen sich auf eine feine, regionale Küche freuen - zeitgemäß interpretiert und köstlich umgesetzt:

Als Vorspeise präsentiert der Haubenkoch „Reef ,n' Beef“, ein feines rosa Kalb auf Trüffelcreme mit Knuspergarnele und Paradeis-Basilikum-Bruschetta. Danach wird „Fish ,n' Bacon“ serviert, ein Medaillon vom Zander im Wurzelspeck auf Dijonlinsen, Steinpilzfond und gebranntem Lauch. Als Hauptgang erwartet die Gäste „Rib ,n' Corn“, ein Short Beef Rib mit Polenta-Parmesan-Salbei-Schnitte, Melanzanipüree und Kichererbsen. Zum Schluss verüßt noch „Choco ,n' Nut“, ein luftiges Schokoladenparfait im Baumkuchen mit Mandarine, grünem Apfel und Erdnuss, den kulinarischen Abend.

Für alle, die lieber auf Fleisch und Fisch verzichten möchten, hat Toni Mörwald natürlich auch eine vegetarische Variante seines Menüs kreiert. Im vegetarischen Vier-Gang-Menü besteht die Vorspeise „Pepper'n'Goose“ aus Ziegenkäse im Erdapfel mit Paprika und Kräutern. Danach folgt „Cep'n'Leek“, ein Steinpilzflan auf Erbsenpüree und gebranntem Lauch.

Als Hauptgang wird „Veggie'n'Cheese“, gegrillte Melanzani mit Couscous, Manouri und Blattspinat serviert. Das Dessert ist ident mit jenem des regulären Menüs.

51