

Kulinarische Köstlichkeiten auf Kreta

02.08.2012, 09:18 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *MikullaGoldmannPR*

Presseagentur: *MikullaGoldmann PR*



Bildrechte: © Daios Cove Luxury Resort & Villas

Mit dem „Food Culture at the Cove“ lädt das Daios Cove Luxury Resort & Villas zu Gaumenfreuden der besonderen Art

München, 30. Juli 2012. Zwei Italiener auf Kreta: Am 8. August und 25. September 2012 haben die Gäste des Daios Cove die Möglichkeit, sich von zwei internationalen Spitzen-köchen verwöhnen zu lassen. Im Rahmen des „Food Culture at the Cove“ schwingen an diesen Tagen Fabio Baldassarre und Igles Corelli die Kochlöffel in der Küche des Daios Cove. Federico Della Venchia, Chefkoch der A-la-Carte-Restaurants „Ocean Restaurant“ und „Taverna“ im Daios Cove, heißt seine Landsleute herzlich willkommen. Er freut sich auf die Abwechslung in seinen Restaurants, in denen moderne kretische Gerichte mit mediterranen, italienischen Einflüssen serviert werden.

Fabio Baldassarre eröffnete 2010 das Unico Restaurant in Mailand, wo er schon nach wenigen Monaten einen Michelin-Stern erkochte. Seine Gerichte sind geprägt von der mediterranen italienischen Küche, wobei er immer wieder Traditionelles mit neuen Akzenten kombiniert. So genießen die Gäste des Daios Cove am 8. August unter anderem Vitello Tonnato mit Kapern an Zitronen-Relish und aromatischen Kräutern, frischen Thunfisch, mariniert mit weißen Canelli-Bohnen in einer Trüffel-Vinaigrette und Risotto mit Melone und Kapern. Bekannt wurde Baldassarre 1994 als Sous-Chef von Heinz Beck im Sterne-Restaurant La Pergola des Rome Cavalieri Hilton. Weitere Wegbegleiter seiner Karriere waren neben Heinz Winkler in Deutschland auch Raymond Blanc in England.

Igles Corelli ist in Italien seit Jahren ein beliebter Fernsehkoch und hat zahlreiche Kochbücher veröffentlicht. Er gilt als einer der führenden Spitzenköche der italienischen Avantgarde-Gastronomie; bei seinen Gerichten legt er Wert auf frische, saisonale und regionale Produkte, die er sehr gerne mit exotischen Zutaten kombiniert. Während seiner Laufbahn kochte er unter anderem für die Königin von Schweden, Prinz Rainier von Monaco und Bill Clinton. Am 25. September dürfen sich die Gäste des Daios Cove auf dieses kulinarische Highlight freuen.

Ein Sechs-Gang-Menü kostet jeweils 150 Euro pro Person inklusive korrespondierendem Wein des griechischen Weinguts Gerovassiliou (www.gerovassiliou.gr). Die Buchung erfolgt direkt im Resort. Ein Deluxe-Zimmer mit privatem Pool ist im August und September ab 354 Euro pro Nacht buchbar. Weitere Informationen zum Daios Cove und

aktuellen Angeboten unter www.daioscove.com.

Portrait

Das familiengeführte Daios Cove Luxury Resort & Villas verfügt über 300 Zimmer, Suiten und Villen. Diese bieten durch die terrassenförmige Bauweise einen atemberaubenden Blick auf die romantische Bucht. Die mindestens 42m² großen Unterkünfte überzeugen durch ihr offen gestaltetes Raumkonzept im Wohn- und Schlafbereich. 165 private Pools, ein Infinity- sowie ein Indoorpool garantieren ungestörten Badespaß. Drei Restaurants und drei Bars versprechen kulinarische Erlebnisse. Das 2.500m² große Spa bietet vielfältige Behandlungen zur Entspannung. Sportbegeisterte suchen das moderne Fitnesscenter auf oder erfreuen sich an den Wassersportmöglichkeiten am Sandstrand. Kinder von vier Monaten bis zu 12 Jahren werden liebevoll in der hoteleigenen Krippe und im Kinderclub betreut. Teenager sind im Teens Club herzlich willkommen. Das renommierte griechische Architekturbüro 3SK Stylianidis zeichnet für das Design des Luxusresorts sowie für das des Schwesterhotels Daios Luxury Living in Thessaloniki verantwortlich. 2011 erhielt das Haus das Trip Advisor "Certificate of Excellence for the Year 2011" und Anfang Januar 2012 den "Travellers Choice Award for the Year 2012".

News-ID: 652834 • Views: 1066 (Stand: 30.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/652834/Kulinarische-Koestlichkeiten-auf-Kreta.html>