

AquaX - einmalige Genussreise im Aqua mit internationalen Starköchen

Bereits zum zehnten Mal in Folge erhielt das Restaurant Aqua um Küchenchef Sven Elverfeld für das Jahr 2018 die Höchstbewertung von drei MICHELIN-Sternen. Anlässlich dieses Jubiläums gibt sich die internationale Elite der Sternegastronomie bei "AquaX" die Ehre. Gemeinsam mit Sven Elverfeld werden Drei-Sterneköche in einer einmaligen Eventreihe für die Gäste des Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg unvergessliche Menüs kreieren.

Zehn Jahre drei MICHELIN-Sterne - unvergleichliche Kochevents der Spitzenklasse. "Die Auszeichnung des Guide MICHELIN ist eine große Ehre für uns. Das möchten wir mit unseren Gästen im Rahmen dieser einmaligen Eventreihe "AquaX" feiern. Es freut mich, dass meine innovativen Kollegen uns hierbei unterstützen und wir sie zahlreich in Wolfsburg begrüßen dürfen", sagte Sven Elverfeld. Den Auftakt bei "AquaX" macht am 18. März 2018 der Shootingstar Jan Hartwig aus dem Restaurant Atelier in München. Sieben Jahre lang haben Elverfeld und Hartwig in Wolfsburg zusammengearbeitet. "Als Sven mich zu dieser Veranstaltungsreihe anrief und einlud, sagte ich sofort und ohne überlegen zu müssen zu! Das Aqua war und ist für mich ein magischer Ort. Ich durfte dabei sein, als Sven mit dem dritten MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurde. Er ist mein wichtigster Mentor, vor allem aber ein wunderbarer Freund und enger Vertrauter. Ich bin sehr stolz und glücklich ein Teil des Aquas gewesen zu sein und nun wieder gemeinsam mit Sven am Herd zu stehen", zeigte sich Jan Hartwig begeistert. Die beiden Spitzenköche werden mit ihren Teams ein Acht-Gänge-Menü gemeinsam zubereiten, welches es in dieser Verbindung noch nie zuvor gab.

Folgende Drei-Sterneköche werden im Aqua zu Gast sein:

- 18.03.2018 Jan Hartwig, Restaurant Atelier in München, Deutschland
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*
- 16.04.2018 Rasmus Kofoed, Restaurant Geranium in Kopenhagen, Dänemark
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*
- 18.05.2018 Gert de Mangeleer, Restaurant Hertog Jan in Brügge, Belgien
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*
- 29.05.2018 Niko Romito, Restaurant Reale in Castel di Sangro, Italien
6-Gang-Menü kreiert von Niko Romito für 400 Euro pro Person*
- 04.06.2018 Jonnie Boer, Restaurant De Librije in Zwolle, Niederlande
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*
- 26.06.2018 Paolo Casagrande, Restaurant Lasarte in Barcelona, Spanien
7-Gang-Menü kreiert von Paolo Casagrande für 425 Euro pro Person*
- 25.07.2018 Andreas Caminada, Restaurant Schauenstein in Fürstenu, Schweiz
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*
- 18.10.2018 Norbert Niederkofler, Restaurant St. Hubertus in San Cassiano, Italien
8-Gang-Menü im Rahmen eines 4-Hands Dinners für 450 Euro pro Person*
- 11.01.2019 Corey Lee, Restaurant Benu in San Francisco, USA
8-Gang-Menü von Corey Lee & Sven Elverfeld für 495 Euro pro Person*

*Preise verstehen sich inklusive Aperitif, Weinreise, Kaffee, Wasser & Digestif

Interessierte können ab sofort über das Restaurant Aqua telefonisch unter 05361-606056 oder per E-Mail an info@restaurant-aqua.com Reservierungen für die einzelnen Veranstaltungen vornehmen.

Über Sven Elverfeld und das Restaurant Aqua:

Als Küchenchef ist Sven Elverfeld seit der ersten Stunde für die Erfolgsgeschichte des Aquas verantwortlich. Seit dem Jahr 2000 kreierte er mit seinem Team kulinarische Meisterwerke für seine Gäste, sodass das Restaurant bereits eineinhalb Jahre nach der Eröffnung den ersten Stern des Guide MICHELIN erhielt. 2006 folgte der Zweite, bevor für das Jahr 2009 erstmals die höchstmögliche Auszeichnung in der Gourmet-Welt, die drei Sterne, vergeben wurden. Häufig sind die Gerichte von Sven Elverfeld von seinen kulinarischen Erinnerungen geprägt. Somit erzählt jedes Menü eine geschmacklich vielseitige Geschichte mit einem ganz besonderen Charakter. Fokussiert auf den Eigengeschmack der sorgfältig ausgewählten Produkte sowie deren kreative Verarbeitung und Zubereitung, überzeugen seine Kreationen mit Einfachheit und Raffinesse.

Aktuelle Auszeichnungen des Restaurants Aqua im Überblick:

- 3 Sterne - Guide MICHELIN seit 2009
- 19,5 Punkte & 4 Hauben - Gault&Millau 2018
- 5 F?s - Höchstbewertung - Der Feinschmecker 2017
- 10 Pfannen - Höchstbewertung - Gusto 2018
- Nr. 1 - Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste
- 5 Kochlöffel - Höchstbewertung - Aral Schlemmer Atlas 2018
- 5 Kochmützen - Höchstbewertung - Der große Restaurantführer 2018
- Tipp*Service & Küche mit 5 Diamanten - Höchstbewertung - Varta Guide 2018
- Platz 70 in der erweiterten World's 50 Best Restaurants Liste 2017

Über Jan Hartwig

Jan Hartwig ist seit Mai 2014 Chef de cuisine im Atelier Restaurant. Hier führt er ein 10-köpfiges Team an und wurde im November 2017 erstmals mit drei MICHELIN-Sternen ausgezeichnet. Von 2007 bis 2014 war er im Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg unter der Leitung von Sven Elverfeld tätig und avancierte vom Chef de Partie zum Sous Chef. Für das Jahr 2018 wurde Jan Hartwig zudem mit 18 Punkten im Gault&Millau, mit 10+ Pfannen im Gusto und mit 4,5 F?s vom Feinschmecker ausgezeichnet.

Über The Ritz-Carlton, Wolfsburg

Das The Ritz-Carlton, Wolfsburg verfügt über 170 Zimmer und Suiten und liegt inmitten der Autostadt in Wolfsburg, dem Kompetenz- und Erlebniszentrum rund um das Thema Mobilität. Architektonisch eindrucksvoll als offener Kreis gebaut, bietet das vielfach prämierte Luxushotel sieben Konferenzräume, die Restaurants Aqua, Terra und Hafenterrasse, die Lobby Lounge, das Deli sowie die Newman's Bar.

Über 600 Kunstwerke mit dem Schwerpunkt der Fotografie prägen das Ambiente des Hauses, ebenso wie die modern-klassische Ausstattung von Elliott Barnes. Weitere Informationen und Buchungen unter Telefon 05361-607000 und im Internet www.ritzcarlton.com.

Kontakt

Verena Spieske
Parkstraße 1
38440 Wolfsburg
Tel: 05361 606023
E-Mail: verena.spieske@ritzcarlton.com
Web: <http://www.ritzcarlton.com/wolfsburg>