

16.10.2019 - 16:24 Uhr

Schokoladenkreationen und Lebkuchenhäuser zum selber machen: Gruppenevents im aja City-Resort Zürich



Schokoladenkreationen und Lebkuchenhäuser zum selber machen: Gruppenevents im aja City-Resort Zürich

Von November 2019 bis März 2020 können Geniesser im aja City-Resort Zürich selber süsse Versuchungen aus Schokolade oder Lebkuchen kreieren: Unter fachkundiger Anleitung vom Chef-Pâtissier werden Privat- sowie Firmengruppen in die hohe Kunst der Pralinenproduktion eingeweiht. Hobby-Architekten können zudem ihr persönliches (Lebkuchen-)Haus bauen. Wer nicht selber kreativ werden will, geniesst den Winterabend in geselliger Runde bei Fondue oder Raclette im gemütlichen Arven-Stübli - oder bei einem Hot-Caipirinha auf der weihnachtlichen Dachterasse mit Blick über das leuchtende Zürich.

Die festlichste Zeit des Jahres steht vor der Tür - und das aja City-Resort Zürich deckt die feierliche Tafel für Firmen mit einem Fest-Apéro der besonderen Art: Auf der weihnachtlich geschmückten Dachterasse mit Weitblick über die hell erleuchtete Limmatstadt, geniessen Gruppen von bis zu 40 Personen im 5. Stock Hot-Chaipirinhas, heisse Marroni, gebrannte Mandeln und Winterklassiker wie Punsch und Glühwein. Pro Person kostet der Festschmaus à discretion ab 24 Franken. Traditioneller geht es im DELI Restaurant im Parterre des Resorts zu: Im heimeligen Ambiente des Holz-Chalets werden urchige Spezialitäten wie Fondue als Käse- und Fleischvariante (ab 39 Franken pro Person) und Raclette (ab 32 Franken pro Person) für Gruppen bis zu 24 Personen serviert.

Zum dahinschmelzen: Praliné-Workshop mit dem Chef-Pâtissier

Die Stadt Zürich und ihre Pioniere haben einiges dazu beigetragen, dass die Schokolade das Schweizer Markenzeichen schlechthin ist. Auch das aja City-Resort Zürich verwandelt sich diesen Winter in eine exklusive Produktionsstätte: Oliver Edelmann, Chef-Pâtissier und Kakao-Kenner, weiht die Gäste in die traditionelle Kunst der Praliné-Produktion ein - natürlich handgemacht. Die künftigen Maître Chocolatiers profitieren dabei von der langjährigen Erfahrung eines echten Könner seines Fachs. "Wir freuen uns, dass der Meister-Pâtissier seine Expertise in dieser anspruchsvollen Disziplin der Schokoladenkünste bei uns in Altstetten an Liebhaber der zartschmelzenden Versuchung weitergibt", so Sven Lehmann, Resort Manager aja City-Resort Zürich.

Zum selber bauen: Süsse Traumhäuser aus Lebkuchen

"Do it yourself" lautet die Devise diesen Winter im aja City-Resort auch für aufstrebende Lebkuchen-Architekten: Mit vorgefertigten Platten von 40 x 60 cm können Teams ab vier Personen bis zum 23. Dezember 2019 ihre eigenen vier Wände bauen - ob moderner Wolkenkratzer oder fantasievolles Hexenhäuschen, der Kreativität sind bei der Verwirklichung des Traumhauses keine Grenzen gesetzt. Dafür sorgt auch die grosse Auswahl an kreativen Dekorationselementen und das Team des aja City-Resorts, das den Handwerkern tatkräftig vom ersten "Spatenstich" bis zum Zeitpunkt der Heim(ab)nahme zur Seite steht. Nur für den Abbruch des Hauses sind die Designer ganz alleine verantwortlich: für Schleckmäuler kein Problem. Ein perfektes Geschenk

oder Mitbringsel für das kommende Weihnachtsfest - selbstgemacht und wahrlich süss.

Chef-Pâtissier Oliver Edelmann - ein Meister seines Fachs

Als Stagiaire arbeitete Oliver Edelmann bei Eckart Witzigmann im Restaurant Aubergine sowie bei einem der besten Pâtissiers Europas, Paco Torreblanca Total, im spanischen Elda. Im Hotel Paradis in Ftan verdiente er sich als Sous-Chef und Chef-Pâtissier unter Eduard Hitzberger zwei "Michelin"-Sterne. Heute ist der in der Schweiz lebende Pâtisserie-Consultant als konzeptioneller Berater in der Schweiz, Österreich und Deutschland unterwegs. Seit Jahren arbeitet er hierbei auch eng mit der Deutschen Seereederei und den dazu gehörenden Marken zusammen.

WINTERAKTIONEN IM AJA CITY-RESORT ZÜRICH

Weihnachts-Apéro mit Weitsicht

Wo: Dachterrasse aja Zürich | 5. Stock

Wann: November 2019 bis März 2020 | auf Voranmeldung

Gruppengrösse: ab 10 bis 40 Personen

Preis: ab CHF 24.00 pro Person inklusive Snacks wie Marroni im Säckli sowie Getränke

Chalet-Romantik: zum Fondue oder Raclette

Wo: Chalet DELI Restaurant | EG

Wann: November 2019 bis März 2020 | auf Voranmeldung

Gruppengrösse: ab 10 bis 24 Personen

Preis: Fondue (Käse & Chinoise) ab CHF 39.00 pro Person, Raclette ab CHF 32.00 pro Person | jeweils inklusive Salat-Bufferet à discretion, exklusive Getränke

Praliné-Kurs mit Chocolatier Oliver Edelmann

Wo: Restaurant aja Zürich | EG

Wann: November 2019 bis März 2020 | auf Voranmeldung

Gruppengrösse: ab 4 bis 40 Personen

Preis: CHF 49.00 pro Person inklusive einem Glühwein und Wasser

Lebkuchentraumhaus selber bauen

Wo: Restaurant aja Zürich | EG

Wann: November 2019 bis 23. Dezember 2019 | auf Voranmeldung

Gruppengrösse: ab 4 bis 40 Personen

Preis: CHF 55.00 pro Person inklusive Wasser

[Weitere Informationen](#)

Reservation: Telefon 043 523 12 00 | Mail gastronomie.zuerich@ajaresorts.ch

aja Resort Zürich GmbH

Die aja Resort Zürich GmbH ist eine Tochter der Deutschen Seereederei GmbH (DSR). Mit Ferienresorts in attraktiven und etablierten Destinationen an der See, in den Bergen und der Stadt beantwortet die Marke aja die steigende Nachfrage nach bezahlbaren Wellnessferien in deutschsprachigen Ländern. Alle aja Resorts bieten attraktive Zimmer, Restaurants, Bars, Wellnesslandschaften und ein NIVEA Haus für Beauty- und Body-Anwendungen. 2013 eröffnete das erste aja Resort in Warnemünde. Darauf folgten weitere Resorts in Grömitz, Bad Saarow und Travemünde. Seit November 2018 begrüsst aja auch Gäste in der Schweiz. Das aja City-Resort Zürich spricht sowohl den Geschäftsreisenden an, der nach Meetings und Konferenzen Entspannung sucht, als auch den Freizeitreisenden mit dem Ziel Ferien und Erholung in der Stadt zu verbringen. Im Mai 2019 feierte aja Premiere in Ruhpolding. Weitere Standorte, zum Beispiel in Garmisch-Partenkirchen und Boltenhagen, sind geplant. Weitere Informationen unter www.ajahotel.ch.

Follow aja on:

Facebook: www.facebook.com/ajaresorts

Instagram: www.instagram.com/ajahotels

Medienkontakt:
Panta Rhei PR AG

c/o Medienstelle aja City-Resort Zürich
Dr. Reto Wilhelm
info@pantarhei.ch, Tel. 044 365 20 20

Medieninhalte



Apéro mit Weitsicht: Auf der Dachterrasse im 5. Stock wird mit einem Hot-Caipirinha auf die festlichste Zeit des Jahres angestossen. (Foto: Felix Gaensicke)



Im Arven-Chalet des aja City-Resorts in Zürich geniessen Gruppen bis 24 Personen urchige Spezialitäten wie Fondue und Raclette. (Foto: Christopher Tiess)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100834067> abgerufen werden.