



2016/10

Kulinarischer Genuss pur!

Radio Regenbogen CRAZY PALACE – Dinnershow mal Anders

Ob in der vegetarischen Variante mit Fenchelpanacotta mit Aromen von Orange, gebratene Aubergine mit Apfel und Shiitakepilzen und Artischockenravioli mit Kürbis und Trüffel – oder Lachs gegart in Zitrusöl mit Kokos, Gurke und Erdnuss, gestocktes Landei mit Spinatcreme, Kartoffel und Trüffelemulsion und Rinderrücken mit Wurzelgemüse, Senf und gefüllter Krokette: Spitzenleistungen sind auch mit unkonventioneller Herangehensweise möglich!

Feinschmeckerische Höhepunkte der innovativen Küche à la Anders: Der mehrfach ausgezeichnete Sören Anders hat sich in diesem Jahr wieder selbst übertroffen. Sein Credo dabei: Regionales mit ungewöhnlichen Aromen zu einem neuen Genusserlebnis erhöhen. Das merkt man bei jedem Bissen beim kulinarischen Vier-Gang-Menü – köstlicher Genuss pur! Und gewissermaßen als süßes Genuss-Finale gibt's eine Crème brûlée just different als Dessert. Es ist erneut ein erlesenes und köstliches Highlight, das Anders mit seinem Team zaubert. Seine moderne neue Küche, die jungenhafte Frische oder die unkonventionelle Herangehensweise: Vieles ist bei Anders eben anders – aber eines ist ihm wichtig: „Regionales muss erkennbar sein.“

CRAZY PALACE ist eine Gesamtkomposition, bei der Gäste mit allen Sinnen genießen können: „Dazu ist auch alles aufeinander abgestimmt“, so Anders: Ob auf die Show, die Künstler oder eben auch auf Service und Logistik: „Das muss für unsere Gäste alles passen!“ Denn CRAZY PALACE – Dinnershow mal Anders, das ist sensationell und unvergleichbar: Artistik, Entertainer, Show, Varieté, Musik, phantastische Atmosphäre, beste Unterhaltung – und das äußerst erlesene und innovative 4-Gänge-Menü von Sören Anders. „Das ist wieder eine Spitzenküche, phantastisch, unglaublich lecker – und dazu auch noch außergewöhnlich. Anders eben“, freut sich das CRAZY PALACE-Team.

Zusammen mit den spektakulären und vielfach ausgezeichneten Künstlern, dem trendigen Variétépalast, optischen Akzenten, exakt auf die Bedürfnisse der Show zugeschnitten, technischen Feinheiten, der völlig neuen und atemberaubenden Show, den bezaubernden CRAZY PALACE Revue-Tänzerinnen – und der Spitzenküche – wird der Name wieder Programm: CRAZY PALACE – Dinnershow mal Anders ist pure Lust und Liebe am Genuss, Lachen und Staunen!

Infos: Der Messplatz bietet ausgezeichnete Möglichkeiten für die Bedürfnisse der Gäste und der Show, ob genügend Platz, hervorragende verkehrstechnische Anbindung, keine Anwohnerproblematik oder ausreichend Parkraum. Tickets gibt's telefonisch unter 0721 9 70 70 75, www.crazy-palace.de

Entsprechendes Bildmaterial (wir bitten um Nennung der Bildquelle) gibt's im Pressebereich unter www.crazy-palace.de/infos/presse/

Pressekontakt

Jo Wagner / jowapress.de / Karlsruhe
T 0721 691847, F 0721 9663947, M 0172 7116060
presse@crazy-palace.de

Kulinarische Highlights

Menü

- Lachs gegart in Zitrusöl mit Kokos, Gurke und Erdnuss
- Gestocktes Landei mit Spinatcreme, Kartoffel und Trüffelemulsion
- Rinderrücken mit Wurzelgemüse, Senf und gefüllter Krokette
- Crème brûlée just different

Vegetarisches Menü

- Fenchelpanacotta mit Aromen von Orange
- Gebratene Aubergine mit Apfel und Shiitakepilzen
- Artischockenravioli mit Kürbis und Trüffel
- Crème brûlée just different

Entsprechendes Bildmaterial unter:

www.crazy-palace.de/infos/presse/

| | |
|------------------|---|
| Kurzinfos | |
| Spielzeit | Ab 23. November 2016 bis 15. Januar 2017 |
| Show | Über drei Stunden beste Unterhaltung, Artistik, Entertainer, Show, Varieté, Musik. Dienstags bis Samstags ist Beginn um 19.30 Uhr, sonn- und Feiertags ist Beginn um 18 Uhr. Einlass ist 60 Minuten vor Beginn der Show. Montags ist geschlossen, dazu ist an folgenden Tagen spielfrei: 24. bis 26. Dezember – und 1. und 2. Januar. |
| Menü | Wahl (bei der Buchung) zwischen einem vegetarischen und einem nicht vegetarischen Menü von Sören Anders. |
| Zugang | Die Veranstaltungsstätte ist rollstuhlgerecht (barrierefrei) konzipiert. |
| Spielort | Varietépalast mit Bar und Foyer auf dem Messplatz in Karlsruhe, zentral und sehr gut erreichbar, ausreichend Parkraum. |
| Preis | Eintrittskarten inklusive Showprogramm und Menü sind ab 99 Euro erhältlich. |
| Internet | www.crazy-palace.de |
| Tickets | 0721 970 70 75 |

Pressekontakt

Jo Wagner / jowapress.de / Karlsruhe
T 0721 691847, F 0721 9663947, M 0172 7116060
presse@crazy-palace.de