



# GRUPO GOLDEN DOOR®

Entertainment · Restaurants · Bars

## Neues Golden Door Highlight: Zwei Wiener im Sazón

Im Rahmen der Vorbereitungen für die Eröffnung einer neuen Golden Door Location in Berlin hat die Gruppe während der nächsten Woche 2 ganz spezielle Gäste in Küche und Service des Restaurants Sazón. Grupo Golden Door präsentiert die beiden Junggastronomen im Rahmen eines dreiwöchigen Aufenthalts im Sazón mit eigener Karte und spezieller Weinempfehlung.

Die ganze Geschichte wird begleitet von Dreharbeiten und zwar als Teil einer neuen Auswandererserie für einen großen deutschen Fernsehsender.

Dabei geht es um Christoph und Cube, 2 tatkräftige und inspirierte junge Wiener, Ihres Zeichens seit Jahren professionell in internationaler Gastronomie „Küche + Gästebetreuung“ tätig, die jetzt Ihr Glück außerhalb Ihrer Stammresidenz suchen.

Die Story beginnt in Wien, führt nach Berlin, macht kurz Station in Palma, um sich dann endlich in Berlin zu etablieren.

Wir sind jetzt also auf der zweiten Station, wo beide sich in die Golden Door Welt einfügen sollen. Golden Door gibt ihnen alle Freiheiten zu zeigen was sie können und bietet ihnen die Plattform, ihr ganz persönliches kulinarisches Programm zusätzlich zum Sazónkonzept zu präsentieren.

Das Wiener Programm wurde von Koch Christoph erdacht und kulinarisch umgesetzt und von Cube vorbildlich mit typisch „Wiener Schmäh“ im Gastraum vorgestellt.

Alle Neugierigen, die die beiden Jungs kennenlernen wollen, können das noch sehr gerne während der nächsten drei Wochen tun. Buchungen unter T. 971 72 08 17 oder unter [www.grupogoldendoor.com](http://www.grupogoldendoor.com) - dort befinden sich auch alle weiteren Details.

### Spezielle Karte "Zwei Wiener im Sazón"

**Österreichisch-Mediterran-Asiatische Fusion: 1.04.2008 - 21.04.2008**

Gegrillte Garnelen mit Chili auf Vogerl-Specksalat und Knoblauchcroutons ~ ~ ~	8,00 €
Tafelspitz mit Wokgemüse und Mangold-Kartoffelgröstel und Wachtelspiegelei OR Kärntner Kasnudeln mit Sojasprossensalat ~ ~ ~	14,00 €
Kaiserschmarrn mit Papaya und Mango Als 3-Gang-Menü – 27.50 €	12,00 €
	7,50 €

Mit dem Nachtisch servieren wir einen österreichischen Obstschnaps!

Weinempfehlung: Weisswein: Ca´ Ernesto, Tretino, Italien, Pinot Grigio 2006 18,50 €