

**Kulinarischer Monat:
Das Luxusresort Atlantis, The Palm in Dubai kündigt die dritte Ausgabe des
Gastronomieevents an**

Die führende Food-Destination der Vereinigten Arabischen Emirate lockt mit einzigartigen Gastronomie-Erlebnissen und Starköchen zum Anfassen



Dubai/Frankfurt 25. Oktober 2019. Das Erlebnisresort Atlantis, The Palm veranstaltet vom 3. November bis zum 5. Dezember 2019 zum dritten Mal seinen „kulinarischen Monat“. Das Resort lädt während des Events dazu ein, mit erstklassigen Köchen der Region zu essen und von ihnen zu lernen. Mit einem spannenden Angebot an Dinnern, Kochkursen und Verkostungsmenüs verspricht das Atlantis, The Palm ein spannendes Event für Foodies.

Himmliche Gerichte – Drei-Gänge-Menüs vom 3. bis zum 16. November 2019

Für einen begrenzten Zeitraum bietet der kulinarische Monat Gästen die exklusive Möglichkeit, einzigartige Gerichte im Rahmen von exquisiten Drei-Gänge-Menüs zu probieren, die von einer Auswahl der preisgekrönten Restaurants des Resorts angeboten werden. Das Angebot umfasst die Spezialitäten der Restaurants [Nobu](#), [Hakassan](#) und [Seafire](#) für 350 AED (circa 86 Euro) sowie des [Bread Street Kitchen & Bar](#), [Ronda Locatelli](#) und [Ayamna](#) für 150 AED (circa 37 Euro). Im Bread Street Kitchen & Bar steht das charakteristische Beef Wellington auf dem Menü, Hakassan serviert Peking-Ente, im Seafire kommen saftige Steaks auf den Tisch und Ayamna präsentiert traditionelle libanesische Mezze, während Ronda Locatelli und Nobu ihre Klassiker in den Fokus rücken. Noch nie gab es eine bessere Gelegenheit, einige der beliebtesten Gerichte der Region zu unschlagbaren Preisen zu probieren.

Interessierte können telefonisch unter der +971 4 42 62626 oder online [hier](#) ihr Lieblingsmenü während des kulinarischen Monats im Atlantis, The Palm reservieren.

Starköche kehren in das Atlantis zurück

Die weltberühmten Chefköche Giorgio Locatelli und Nobu Matsuhisa kommen zurück nach Dubai, um im Atlantis, The Palm einzigartige kulinarische Events zu veranstalten.

Ronda Locatelli: Von Sizilien inspirierte vegane Gerichte von Giorgio Locatellis Bauernhof

- 3. bis 16. November
- 18:00 bis 22:30 Uhr
- 150 AED (circa 37 Euro) pro Person für ein Drei-Gänge-Menü

Das vegane Drei-Gänge-Menü enthält beliebte Gerichte mit Gemüse und Obst direkt von Giorgio Locatellis Bauernhof auf Sizilien. Auf der einmaligen Speisekarte stehen Vorspeisen wie Babyspinatsalat mit Granatapfeldressing, gebackener Auberginenkuchen mit veganem Parmesankäse als Hauptgang und eine vegane Schokoladenkugel mit Kokosnusseis als Nachtisch.

Ronda Locatelli: „Four-Hands Dinner“ von Giorgio Locatelli & der MasterChef Italia-Siegerin Valeria Raciti

- 10. und 11. November
- 18:00 bis 22:30 Uhr
- 290 AED (circa 71 Euro) pro Person

Nur zwei Nächte lang haben Gäste die Gelegenheit, ein köstliches Abendessen zu genießen, das von Michelin-Sternekoch und MasterChef Italia-Richter Giorgio Locatelli und der Gewinnerin von MasterChef Italia 2019, Valeria Raciti, ausgerichtet wird. Das einzigartige, fünfgängige Abendessen bietet die besten italienischen Köstlichkeiten, darunter frittierte Calzone mit Sardellen, gebratenen Oktopus, Rindertartar mit Ei und weißem Trüffel sowie den sündhaft leckeren Schokoladen- und Amaretti-Pudding Bonet alla Piemontese. Gäste haben auch die Möglichkeit, von den prominenten Köchen höchstpersönlich ein Autogramm zu ergattern.

Nobu: Nur ein Abend – achtgängiges Omakase-Menü mit weißem Trüffel

- 3. Dezember
- 18:00 bis 23:00 Uhr
- 675 AED (circa 166 Euro) pro Person

Nobu Matsuhisa ist wieder in der Stadt und präsentiert ein exklusives achtgängiges Menü mit weißem Trüffel, das mit Damien Duviau, dem Chef de Cuisine des Nobu Dubai, kreiert wurde. Die typischen Gerichte aus der Omakase-Karte werden mit einem Trüffel-Twist serviert und nehmen Feinschmecker mit auf eine kulinarische Reise. Die Gäste können sich auf Spezialitäten wie chilenischen Yuzu-Seebarsch mit Trüffel, im Holzofen gebratene Jakobsmuscheln mit Tozasu und Trüffeltofu crèmeux freuen.

Nobu: Nur ein Abend – neungängiges Omakase-Menü

- 4. Dezember
- 18:00 bis 23:00 Uhr
- 575 AED (circa 142 Euro) pro Person

In der letzten Woche des kulinarischen Monats haben Gäste die einmalige Gelegenheit, während eines exquisiten, neungängigen Omakase-Menüs die beliebtesten Gerichte von Chefkoch Nobu Matsuhisa zu probieren. Die üppige Speisekarte, die das Nobu am Abend präsentiert, bietet eine Auswahl an Sashimi auf vier Arten, Sushi im Nobu-Stil und für diejenigen, die auf eine süße Note enden möchten, den exquisiten Fondant aus grünem Tee und Mochi-Eis.

Kulinarische Kooperationen

Die talentierten Köche der renommierten Restaurants des Atlantis, The Palm haben während der einmonatigen Veranstaltung maßgeschneiderte Gourmet-Erlebnisse für die Bewohner und Besucher Dubais geschaffen.

Ossiano: Preisgekrönter Chef de Cuisine Grégoire Berger trifft auf Sternekoch Jean-François Piège

- 7. und 8. November
- 18:30 bis 22:30 Uhr
- 995 AED (circa 245 Euro) pro Person für das 9-Gänge-Menü / 1495 AED (circa 368 Euro) inklusive Weinauswahl
- Begrenzte Sitzplätze

Der Küchenchef des Ossiano Grégoire Berger wird zusammen mit dem weltberühmten Chefkoch Jean-François Piège an zwei Abenden ein ganz besonderes Four-Hands-Menü kreieren. Piège gilt als Pionier der französischen Küche und bietet bei seinem ersten Besuch in der Region Kulinarik-Fans die besondere Gelegenheit, ein unvergleichliches Neun-Gänge-Menü von zwei der besten Köche der Welt zu genießen. Piège ist nicht nur einer der begabtesten und wichtigsten kreativen Köche der letzten Jahre, sondern auch Protegé von Alain Ducasse und Richter der beliebten französischen Kochshow „Top Chef“. Derzeit ist er Chef de Cuisine des Le Grand Restaurant in Paris, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Das neungängige kulinarische Vergnügen besteht aus Gerichten wie einer Auswahl an Canapés aus dem „Le Grand Restaurant“, den berühmten Schnee-Eiern von Chefkoch Berger, schottischen Jakobsmuscheln in Algenkruste, blauem Hummer in Feigenblättern und typischen Desserts der beiden preisgekrönten Köche. Der Abend wird durch erstklassige Unterhaltung von Clarita DeQuiroz am Klavier abgerundet.

Seafire: Chef Raymond Wong trifft auf den australischen Starkoch und BBQ-Experten Ben O'Donoghue

- 21. und 22. November
- 18:30 bis 22:30 Uhr
- 360 AED (circa 88 Euro) pro Person

Raymond Wong vom Restaurant Seafire schließt sich mit einem der besten australischen Starköche, Ben O'Donoghue, für zwei ganz besondere Abende zusammen, bei denen Fleisch im Mittelpunkt der leckeren Gerichte steht. Am 21. November präsentieren die beiden Köche eine Auswahl an Grillgerichten aus O'Donoghues meistverkauftem Kochbuch, die mit einem besonderen Touch von Chefkoch Raymond verfeinert werden. Am 22. November steht der Abend unter dem Motto „From the Valley to the Palm“ – der Gäste dazu einlädt, die besten australischen Produkte sowie eine Auswahl an Trauben aus Down Under zu probieren.

Chefkoch für einen Tag

Während des kulinarischen Monats sind Gäste außerdem dazu eingeladen, die Kunst des Kochens in Kochkursen von den kulinarischen Meistern der berühmten Restaurants Nobu, Ronda Locatelli und Ayamna zu erlernen. Bei dieser einmaligen Chance lernen Essensliebhaber, wie die typischen Gerichte der jeweiligen Restaurants zubereitet werden und erhalten anschließend die Möglichkeit, an einem reservierten Tisch mit Freunden und Familie zu speisen – inklusive 25 Prozent Nachlass.

Ronda Locatelli

- *Täglich vom 17. bis zum 23. November*
- *16:00 bis 18:00 Uhr*
- *350 AED (circa 86 Euro) pro Person (inklusive 25 Prozent Rabatt auf das Abendessen nach dem Kochkurs)*
- *Bis zu zehn Personen pro Kurs*

Dieser Kurs behandelt die Kunst der Pizza- und Pasta-Zubereitung auf authentische, italienische Weise. Die Teilnehmer erlernen die Herstellung eines echten italienischen Teigs, klassischer Tomatensauce und diversen Pasta-Sorten und werden zudem mit den Tricks beim Kochen mit einem Holzofen und der Herstellung der perfekten Pizza vertraut gemacht.

Ayamna

- *Täglich vom 17. bis zum 23. November (außer am 18. November)*
- *16:00 bis 18:00 Uhr*
- *350 AED (circa 86 Euro) pro Person (inklusive 25 Prozent Rabatt auf das Abendessen nach dem Kochkurs)*
- *Bis zu zehn Personen pro Kurs*

Dieser Kurs umfasst eine Auswahl an typisch libanesischen Gerichten, darunter Mezze, ein Hauptgericht mit traditionellen Kibbeh (libanesischen Fleischbällchen), gefolgt von Umm Ali als Dessert. Die Gäste werden durch die Geschichte der Mezze geführt und Chefkoch Ali verrät seine Tricks, wie man die besten Produkte aus Dubai bezieht und wie man typisch libanesischen Gerichte traditionell zubereitet.

Nobu

- *Täglich vom 17. bis zum 23. November am (außer 22. November)*
- *16 bis 18 Uhr*
- *600 AED (circa 147 Euro) pro Person (inklusive 25 Prozent Rabatt auf das Abendessen nach dem Kochkurs)*
- *Bis zu zehn Personen pro Kurs*

Der Kochkurs umfasst eine Auswahl an typischen Sushi-Rollen und Miso-Kohlenfisch als Hauptgericht. Die Teilnehmer erhalten eine Einführung in die Kunst des Sushirollens, sie lernen, wie man den Reis kocht und würzt sowie Tricks und Tipps zu den Produkten. Der Kurs umfasst außerdem die Zubereitung des Fisches mit jahrhundertealten Techniken, die das Nobu-Team unter dem wachsamen Blick des Meisters Nobu Matsuhisa perfektioniert hat.

Weitere Informationen über das Atlantis, The Palm sowie den kulinarischen Monat finden Interessierte telefonisch unter +971 4 4 426 sowie online auf www.atlantisthepalm.com.

Sowohl niedrig- als auch hochauflösendes Bildmaterial des Atlantis, The Palm steht unter www.kerznercommunications.com/atlantis/the-palm/media-library zur Verfügung.

MEDIENKONTAKTE

Maria Sophia Bach/Rainer Fornauf/Ronja Eylenstein

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Global Communication Experts GmbH

Hanauer Landstrasse 184, 60314 Frankfurt

Tel. +49 69 - 17 53 71 - 062/ - 034 / - 022

Fax +49 69 - 17 53 71 - 063/ - 035 / - 023

E-Mail: Atlantis.ThePalm@gce-agency.com

Folgen Sie Atlantis, The Palm auf Social Media

Facebook: [@AtlantisThePalm](#)

Twitter: [@Atlantis](#)

YouTube: [Atlantis, The Palm](#)

Instagram: [@AtlantisThePalm](#)

Restaurants: [@RondaLocatelliDubai](#) - [@SeafireSteakhouse](#) - [@BreadStreetKitchenDubai](#) - [@NobuDubai](#) - [@OssianoDubai](#) - [@HakkasanDxb](#) - [@AyamnaDubai](#) - [@WavehouseDubai](#)

Über Atlantis The Palm, Dubai

Atlantis, The Palm war das erste Entertainmentresort in der Region und liegt im Zentrum des Halbmonds von The Palm, Jumeirah in Dubai. Das 46 Hektar umfassende Resort bietet seit seiner Eröffnung im September 2008 eine Vielzahl von Meeres- und Unterhaltungsattraktionen sowie 17 Hektar Wasserlandschaft im Aquaventure Waterpark. Im Atlantis, The Palm befindet sich einer der größten Meereslebensräume der Welt mit über 65.000 Meerestieren in Lagunen und Aquarien, darunter das Lost Chambers Aquarium, ein Labyrinth aus Unterwasserkorridoren und Gängen, das Gäste mit auf eine Reise ins mystische Atlantis nimmt. Die Anlage des Aquaventure Waterpark umfasst Becken und Wasserlandschaften mit 18 Millionen Litern Süßwasser, die mit aufregenden Wasserrutschen sowie einer 2,3 Kilometer langen Flussfahrt mit Flutwellen und Pools, Wasserfällen und Wildwasserladern aufwarten. Mit der Dolphin Bay verfügt das Resort über ein einmaliges Delfinschutz- und Bildungshabitat, und am Sea Lion Point erhalten Gäste die Gelegenheit, mehr über eines der freundlichsten Säugetiere der Welt zu erfahren. Atlantis, The Palm ist darüber hinaus auch als kulinarisches Top-Ziel in der Region bekannt und präsentiert seinen Gästen eine Sammlung weltberühmter Restaurants wie Bread Street Kitchen & Bar, Nobu und Ronda Locatelli. Außerdem verfügt das Resort über eine große Auswahl an Luxusboutiquen und Geschäften sowie umfangreiche Tagungs- und Meetingeinrichtungen.