



12 Monate, 12 Gerichte, 12 Euro

Ein Jahr lang verwöhnen die Vila Galé-Hotels ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten aus den Regionen Portugals: In 12 Monaten gibt es 12 verschiedene Gerichte für jeweils 12 Euro.

Die französische Küche ist weltberühmt, die italienische in aller Munde. Aber portugiesische Spezialitäten? Tatsächlich wissen selbst viele Portugalurlauber nicht, wie raffiniert und dabei bodenständig in Portugal mit den besten Zutaten vom Land und aus dem Meer gekocht wird. Frischer Fisch und beste Meeresfrüchte kommen aus dem klaren Wasser des Atlantiks, und im Landesinneren ist man zu Recht stolz auf Fleisch von mit Eichen gemästeten Schweinen, zartes Zicklein, deftige Würste und köstlichen Käse.

Die Vila Galé-Hotels wollen hier ein Stück Entwicklungshilfe in eigener Sache leisten und bieten in diesem Jahr in jedem Monat ein anderes Gericht an, das typisch für eine der portugiesischen Regionen ist – und das zum sehr gastfreundlich kalkulierten Preis von jeweils nur 12 Euro serviert wird.

Los geht's im Januar mit der Francesinha, der wohl ebenso berühmten wie kalorienreichen Sandwich-Spezialität aus Porto. Im Laufe der Folgemonate stehen u.a. Arroz de Tamboril (Seeteufelreis), der für den Alentejo typische Brotbrei Migas mit Schweinefleisch und die würzige Knoblauchwurst Alheira aus der Gegend von Lamego in Nordportugal auf der Karte. Nicht zu vergessen: der an der Algarve beliebte Oktopusreis Arroz de Polvo. Damit Sie den auch zu Hause nachkochen können, haben wir das Rezept beigefügt.

„Unser Land hat eine der einzigartigsten, vielfältigsten und besten Küchenkulturen der Welt“, sagt Francisco Ferreira, der als leitender Küchenchef für alle 27 Vila Galé-Hotels in Portugal verantwortlich ist. „Wenn Sie nur sechs Kilometer weiterfahren, finden Sie immer neue, unterschiedliche Gerichte, die Sie probieren können. Ich lasse mich gern von regionalen Produkten inspirieren und bestehe darauf, dass die Zutaten mit dem größten Respekt behandelt werden.“

Auch wenn Ferreira traditionelle Rezepte mitunter etwas modernisiert und kreativ verfeinert, bleibt er immer seinen aromatischen Wurzeln treu. „Knoblauch, Koriander und Petersilie kommen in fast jedem Gericht vor“, sagt er. „Ich bin Portugiese!“

Die Spezialitäten des Monats werden in allen Hotels der Vila Galé-Gruppe in Portugal zum Mittag- wie auch zum Abendessen angeboten – mit Ausnahme der Häuser Douro Vineyards, Porto Ribeira, Sintra und Collection Palácio dos Arcos.



Über Vila Galé Hotéis

Vila Galé Hotéis ist mit insgesamt 37 Häusern im Vier- und Fünf-Sterne-Segment, davon 27 Hotels in Portugal und zehn in Brasilien, die zweitgrößte portugiesische Hotelgruppe. Innerhalb der Gruppe besonders hervorzuheben sind die Hotels der Marke Vila Galé Collection, zu der aktuell sechs Häuser in Portugal zählen. Diese zeichnen sich durch ihre Lage in sowohl landschaftlich als auch kulturell außergewöhnlichen Orten Portugals sowie individuelle Hotelkonzepte aus. Ein jahrhundertealter Palast nahe Lissabon, ein geschichtsträchtiges Krankenhaus in Braga, ein berühmtes Pferdegestüt oder ein umgebautes Paulanerkloster in der Festungsstadt Elvas sind nur einige Beispiele für einzigartige Häuser mit historischem Charme. Zum individuellen Portfolio der Gruppe zählen darüber hinaus ein Eco-Hotel an der Algarve, ein Landhotel im Alentejo mit zugehörigem Obst- und Weinanbau sowie eine alte Quinta in neuem Design mit Blick auf das Dourotal.

Pressekontakt

Pura Communications
Sabine Schmidberger
Ysenburgstr. 10
D-80634 München
Tel. +49 89 649 56 480
s.schmidberger@puracomm.eu
www.puracomm.eu

Vila Galé Hotéis
Ana Serafim
Campo Grande 28 -3ºG
1700-093 Lissabon / Portugal
Tel. +351 217 907 600
aserafim@vilagale.com
www.vilagale.com