



HOTEL ZUR TENNE

WINTEREVENTS IM HOTEL ZUR TENNE

Kitzbühel, Dezember 2017 – Das Hotel Zur Tenne sorgt in den kalten Monaten für beste Unterhaltung in der Tiroler Gamsstadt. Zahlreiche Events rund um den Jahreswechsel machen das traditionsreiche Haus zum Place to Be in Kitzbühel.

Winter Lounge

In Kooperation mit Moët & Chandon Österreich und Stone Island wird die Winter Lounge am Mittwoch, 20. Dezember 2017 wieder eröffnet werden. Neben Champagner und einem eigens für Stone Island kreierten Cocktail, zaubert unser Haubenkoch Jürgen Bartl auch kulinarische Köstlichkeiten.

Mit Moët & Chandon hat das Hotel Zur Tenne einen Partner, welcher die Outdoor Möbel und die Gestaltung der Winterterrasse verantwortet. Das Ergebnis ist ein Platz zum „Wohlfühlen“ mit warmen, kuscheligen Fellen und Decken, gemütlichem Loungesofa, Stehtischen und Holzöfen. Ein großer Altholztisch bietet für 12 Personen Platz und ist von Tannenbäumen umgeben. Das Ambiente lädt nach einem aufregenden Skitag zum Après-Ski oder nach einem ausgiebigen Einkaufsbummel zum Relaxen ein.

Soulige Loungemusik und Heizstrahler sorgen für eine wohlige Wärme bei kalten Temperaturen und unser Barteam, welches mit warmen Jacken von Stone Island ausgestattet ist, bereitet den Gästen mit Champagner und Cocktails genussvolle Stunden.

Silvestergala

Zum Jahreswechsel genießen die Gäste des Hotels Zur Tenne ab 19.30 Uhr nach der Begrüßung mit einem Champagner-Aperitif ein Galamenu in sechs Gängen mit Pianobegleitung durch Rene Schützenhofer. Ab 01.00 Uhr sorgt ein erlesenes Mitternachtsbuffet für Stärkung und der Rauchfangkehrer überreicht pünktlich zum Jahreswechsel einen traditionellen süßen Neujahrsgruß.

Für musikalische Unterhaltung sorgt die Band Rhythm & Heels mit einer energiegeladenen Performance aus Soul, Funk bis hin zu Latin und House. In den Pausen sorgt DJ Benno Sattler für perfekte Stimmung.

Preis pro Person: Euro 238,00

Traditionelles Karpfenessen

Bereits zu Beginn des noch jungen Jahres, findet am Donnerstag, 04. Januar 2018 von 12.00 bis 14.00 Uhr das traditionelle Karpfenessen statt. Für die Tenne ist dieses Karpfenessen etwas Besonderes, weil es seit vielen Jahren ohne Unterbrechung stattfindet und ein schöner Brauch unter Freunden und Gästen ist, den bereits Falk Volkhardt, Vater von Innegrit Volkhardt, gelebt und gefeiert hat.

Mehr als nur ein Mittagessen: dem Brauch nach soll es den Gästen Glück, insbesondere in finanzieller Hinsicht, bescheren. Jeder Gast muss nämlich eine Fischschuppe zupfen, diese wird dann gesäubert, in Silberpapier gewickelt, in den Geldbeutel gesteckt und dort das ganze Jahr über aufbewahrt. Das soll für „Glück im Geldbeutel“ sorgen.

Haubenkoch Jürgen Bartl wird zu diesem Anlass Karpfengerichte zaubern, aber auch die altbewährten Tiroler Schmankerl und Gourmetgerichte mit mediterranen Einflüssen werden die Gäste auf der Speisekarte finden.



HOTEL ZUR TENNE

Innegrith Volkhardt und Peter Komposch freuen sich, Freunde und Bekannte, Partner und Kunden zu diesem Anlass in der Tenne begrüßen zu dürfen, um mit ihnen die Tradition fort zu setzen.

Ein besonderer musikalischer Abend

Die Band Free Beer & Chicken – rund um den Mundharmonika-Virtuosen Blues Harp Slim – vereint kreolische Zydeco-Klänge aus den Sümpfen Louisianas, mit karibischen Rhythmen und Elementen des Blues, Boogie und Jazz zu einem ganz eigenen Stil. Am Freitag, 5. Januar 2018 unterhält das Quartett die Gäste des Hotels Zur Tenne, welche sich zudem auf ein Menü in drei Gängen als kulinarische Abrundung freuen dürfen.

Preis pro Person: Euro 77,00 (inklusive Drei-Gang-Menü und Konzert)

Beginn: 19.00 Uhr
Live-Musik: ab 20.00 Uhr

„Goldrausch“ After Race Party

Am Samstag, 20. Januar 2018 setzt sich nach dem spektakulären Abfahrtsrennen auf der „Streif“ der Goldrausch am Abend im Hotel Zur Tenne fort. Bei heißen und kalten Drinks kann bis in die frühen Morgenstunden im Herzen der Altstadt gefeiert werden. Für beste Unterhaltung sorgen zudem Tänzerinnen und DJ Nino Fish.

Tickets können gegen Abholung direkt im Hotel Zur Tenne und beim Concierge im Hotel Bayerischer Hof sowie auf www.oeticket.com erworben werden.

Preis pro Ticket:
Euro 45,00 Vorverkauf
Euro 50,00 Abendkasse

Einlass: ab 21.00 Uhr
Beginn: ab 22.00 Uhr

Das Hotel Zur Tenne, Schwesterhotel des Hotels Bayerischer Hof in München, inmitten von Kitzbühel gelegen in der Vorderstadt, ist ein privates Hotel für den verwöhnten Gast, ein Haus des Genießens. Vom Gault Millau mit einer Haube und 14 Punkten ausgezeichnet verwöhnt unser Küchenchef Jürgen Bartl alle Gourmets mit regionaler, mediterraner Küche. Und in der Tenne können Sie Feste feiern, wie sie fallen. Von der unvergesslichen Hochzeit über die ganz große Gesellschaft bis zur privaten Geburtstagsfeier. Eine kleine Wellnessoase mit Sauna, Dampfbad, Wasserbett, Infrarotkabine, Massageangebot und Fitnessraum, runden das Angebot zum Wohlfühlen ab.

Presse Kontakt

Monika Siwig Fon 0043 5356 64444 806 oder 0049 89 2120677 monika.siwig@hotelzurtenne.com