

**ERLEBNISWELT VOLLER ÄSTHETIK UND FINESSE:
INTERCONTINENTAL BERCHTESGADEN RESORT SCHMEICHEL
DEM GAUMEN IN VIER EXQUISITEN RESTAURANTS**

BERCHTESGADEN (w&p) – Kulinarische Kreativität in extravaganterem Ambiente: Das InterContinental Berchtesgaden Resort verwöhnt seine Gäste mit einer exklusiven Auswahl anspruchsvoller Restaurants. Vom eleganten Panoramarestaurant 360° bis zur zünftigen Bayernstube Schalander reicht das lukullische Angebot des Mountain Resorts auf dem Obersalzberg. Gourmet-Adresse des Hauses ist das preisgekrönte Le Ciel: Der Feinschmeckerhimmel unter Leitung von Executive Chef de Cuisine Ulrich Heimann wurde im vergangenen Jahr mit einem Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet.

Ulrich Heimanns Leidenschaft gilt der Qualität der Produkte. Mit Sorgfalt wählt er die Zutaten seiner Kompositionen und zaubert daraus wahrhafte Kunstwerke für Gaumen und Augen. Im **Fine Dining Restaurant Le Ciel** zündet der Sternekoch Feuerwerke für die Sinne aus den Aromen edelster Ingredienzen. Die stark saisonal geprägte Karte begeistert Hotelgäste und externe Gourmets mit Kreationen wie *Carpaccio von Jakobsmuschel und Langostinos mit Limonenmarinade und Kaviar, geschmortes Kalbsscherz vom Biohof Landart mit gebratener Gänseleber, Perlzwiebeln und Parmesanpolenta* oder *Loup de Mer im Dillstrohl gebraten mit Artischockenrisotto und Champagnersauce*.

Die Besonderheit der Restaurants zeigt sich aber nicht nur auf dem Teller. Kulinarik und Design verbinden sich im InterContinental Berchtesgaden Resort in perfekter Weise. So wird die modern interpretierte Haute Cuisine des Le Ciel in einem kreisrunden Raum serviert – innovative Architektur für eine avantgardistische Küche. Gleiches gilt für die **Vinothek** – einem Refugium der Extravaganz für Weinliebhaber und Private Dining Events. Die Schätze der rund 500 Posten umfassenden Weinkarte werden hier in einem begehbaren dunkelroten Glaskubus gelagert sowie in einem transparenten Weißweinschrank, der eine gesamte Wandfläche einnimmt – 4.000 Flaschen insgesamt.

Das **Hauptrestaurant 360°** präsentiert phantasievolle Themenbuffets und internationale Spezialitäten vor einer erlebenswerten Kulisse: Während die Köche ihre Kunst in der Showküche inszenieren, entfaltet sich vor den Panoramafenstern die traumhafte Bergwelt. Gemütliche Gastlichkeit herrscht in der **Bayernstube Schalander** mit Kachelofen, Holztischen und Biergarten unter freiem Himmel: Besonders die internationalen Gäste schätzen alpenländische Originale wie die *Brettljause* oder *Spanferkelrücken mit Sauerkraut, Dunkelbierjus und Brezenknödel*, begleitet vom frisch gezapften Bier aus dem Berchtesgadener Hofbräuhaus. Auf Vorbestellung wird auch ein Käsefondue serviert.

Das InterContinental Berchtesgaden Resort – mit dem **Spa Diamond 2006** als **Spa-Resort des Jahres** ausgezeichnet – begeistert mit seiner einzigartigen Lage hoch über Berchtesgaden. Der 360°-Rundblick über das Salzburger Land, den Nationalpark Berchtesgaden und das legendäre Watzmann-Massiv machen Deutschlands erstes Mountain Resort zu einem der schönsten Ziele im Herzen der bayerischen Alpen. Große Glasfronten holen die spektakuläre Naturkulisse in alle Bereiche des Luxusresorts, das seine Gäste mit kulinarischen Offenbarungen, Spa-Raffinesse, top-modernem Tagungsbereich und erstklassigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten begeistert.

Informationsstand: Dezember 2007

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Kathrin Seyboth
InterContinental Berchtesgaden Resort
PR & Marketing Manager
Tel.: +49 (0)8652 - 9755 - 5053
E-Mail: kathrin.seyboth@ihg.com
Web: www.berchtesgaden.intercontinental.com

Ute C. Hopfengärtner/Silvia Unger
Wilde & Partner Public Relations
PR-Consultants
Tel.: +49 (0)89 - 17 91 90 - 0
E-Mail: info@wilde.de
Web: www.wilde.de