



Sushi-Zauber im Empire Riverside Hotel: Asiatische Spezialitäten in der Bar David's

Hamburg, 19. März 2008 – Nigiri-Sushi, Algensalat mit Surimi oder die Überraschungsplatte „Tuk-Style“ – das und noch vieles mehr erwartet ab sofort die Gäste in der Bar David's des Empire Riverside Hotel. Dort können Interessierte täglich von 17 bis 23 Uhr aus einer speziellen Karte zwischen Sushi-Klassikern und neuen Kreationen wählen. Die Speisen werden von Sushi-Meisterin Chantira Sonyaem, bekannt unter dem Namen „Tuk“, direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. „Das ist ein tolles Angebot, nicht nur für unsere Hotelgäste, sondern für alle, die gutes Sushi lieben“, so Tim Henrik Göhring, geschäftsführender Verkaufs- und Marketingleiter des Empire Riverside Hotel.

Mix aus Klassikern und neuen Kreationen

„Tuk“ kreierte bereits Sushi-Spezialitäten für Sternekoch Michael Wollenberg sowie auf verschiedenen Kreuzfahrtschiffen. Im Empire Riverside Hotel verwöhnte die gebürtige Thailänderin Gäste von „Event Prominent“ und dem „Grand Opening“ des Hotels mit ihren Speisen. Nun bietet sie bekannte Sushi-Klassiker wie Sashimi oder Nigiri, aber auch eine große Auswahl ihrer eigenen Kreationen im Hotel hoch oberhalb der St.-Pauli-Landungsbrücken an. „Besonders beliebt bei den Gästen ist schon jetzt das ‚New York Sashimi‘“, sagt „Tuk“. Bei diesem Gericht werden Lachs und Thunfisch in einer Orangen-Ingwer-Marinade serviert. Hinter dem „Empire Sashimi“ verbirgt sich Lachs in Knoblauch-Limetten-Marinade mit Minze. „Tuk kombiniert Fisch mit Gemüse, Obst und raffinierten Saucen. Sie schafft damit ganz besondere Geschmackserlebnisse“, so Fred Nowack, Chefkoch des Empire Riverside Hotel, begeistert.

Eigener Stil

„Ich bin Köchin aus Leidenschaft“, sagt „Tuk“ über sich. Die 44-Jährige mit einem Diplom in darstellender Kunst beherrscht zudem das Obst- sowie Gemüseschnitzen. Die Kunst des Sushi-Rollens hat sie in Thailand gelernt. Zudem hat sie in New York gearbeitet und dort viele Ideen für eigene Rezepte gesammelt. Ihre Rezepte ordnet sie der modernen Thai-Küche und dem neuen Sushi-Stil zu. „Ich versuche stets, meinen Gerichten eine persönliche Note zu verleihen“, sagt sie.

Zum Empire Riverside Hotel:

Das Empire Riverside Hotel bildet zusammen mit dem Astra-Turm und dem Atlantic-Haus Hamburgs neue „Hafenkrone“. Die Eigentümer, die Familien Fraatz und Bartels, investierten 67 Millionen Euro in das Projekt. Sie verzichten bewusst auf eine Sternekategorisierung für das Empire Riverside Hotel und positionieren es als „Hotel der Extraklasse“.



Kontakt:

Empire Riverside Hotel
Oliver van Heest
Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg
Tel.: 040/31 119 70 739
Fax: 040/ 31 119 70 731
E-Mail: ovanheest@hotel-hamburg.de
www.empire-riverside.de