

Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit Spice Connection im The Ritz-Carlton, Bali

NUSA DUA, BALI, INDONESIA,
November 15, 2019 /
EINPresswire.com/ -- [Das The Ritz-Carlton, Bali](#) freut sich, drei exklusive Gourmet-Events als Höhepunkte einer einmonatigen kulinarischen Reise unter dem Namen „[Spice Connection mit Petty Elliot](#)“ anzukündigen. Ein köstliches Sommer-Mittagessen findet am 20. November im Freien statt. Am Tag darauf, den 21. November, finden ein inspirierender Garden to Table Kochkurs gefolgt von einem 5-Gänge Abendessen statt. Das „Taste of the Archipelago“-Dinner wird mit passenden Weinen serviert.



Spice Connection

Das Food Festival „Spice Connection“, das im [Bejana, das indonesische Restaurant](#) des Strandresorts, veranstaltet wird, zelebriert die legendäre Küche des Archipels und hebt die schillernden regionalen Aromen des riesigen Inselstaates mit einer Reihe maßgeschneiderter À-la-carte-Menüs und Themenbuffets den ganzen November über hervor.

Auf allen Veranstaltungen ist die berühmte Food-Writerin, Autorin und Gastköchin Petty Elliot vertreten, die mit dem Culinary Director des The Ritz-Carlton, Bali, Raymond Siek zusammenarbeitet. Petty Elliot ist die Autorin von Papaya Flower, welches sich mit der Küche ihrer Heimat Nord-Sulawesi befasst, sowie von Jakarta Bites.

“

Wir freuen uns sehr, dieses wundervolle Erbe während unseres Food-Festivals mit der geschätzten Petty Elliot zu feiern und freuen uns darauf, unsere Gäste begrüßen zu dürfen“

Karim Tayach

Die mit Spannung erwartete Veranstaltung zum Sommermittagessen bietet eine frische Kulisse für Mahlzeiten im Freien im blühenden Chef's Garden des Resorts. Die Gäste sind dazu eingeladen, sich mit Petty und Raymond zusammenzutun, um die Geschichte hinter den

Gewürzen zu erfahren, während sie sich mit einem verlockenden Gourmetmenü aus frischstem Ikan Gohu - Thunfisch - Ceviche von den Molukken, Nasi Uduk - einem aromatischen Gericht aus Jakarta mit Kokosreis, gebratenem Hähnchen und würzigem Rindfleisch Eintopf verwöhnen lassen. Einen leckeren Abschluss bietet Klaapertaart aus Manado - eine feine Kokosnuss-Vanillepudding-Torte mit zartem Geschmack.

Die inspirierende Garden to Table-Kochvorführung findet in der atmosphärischen Culinary Cave statt und bietet den Gästen die Möglichkeit, mehr über den Reichtum der Gewürze zu erfahren, die in Indonesien beim täglichen Kochen verwendet werden. Auf der Speisekarte stehen Ikan Gohu - Thunfisch - Ceviche, Pasta Udang Woku - Garnelenspaghetti und Charred Pineapple - Ananas mit Palmzuckersauce und Kokosnusseis.

Das aufwändige 5-Gänge-Wein-Abendessen findet auch in der Culinary Cave im preisgekrönten Restaurant Bejana statt. Während dieses unvergesslichen Abends werden indonesische Köstlichkeiten mit einer Auswahl erstklassiger Gold- und Gray-Labels der angesehenen australischen Wolfblaus Winery kombiniert. Zu den Highlights zählen ein verlockender Archipel-Ceviche, 3 Sorten, ein sensationeller Barramundi mit grünen Chilischoten, jungen Nelken und Muskatblättern sowie ein köstliches Dessert aus Tart Nenas - Ananastörtchen mit Schokoladentrüffel, Muskatnuss und Limettenboden.

Karim Tayach, General Manager vom The Ritz-Carlton, Bali, erklärt über die Veranstaltungsreihe im Resort während der Spice Connection: „Arabische und indische Händler segelten damals zu den Gewürzinseln Indonesiens und kehrten zurück mit ihren Schiffen beladen mit Muskatnuss, Nelken, Zimt und schwarzem Pfeffer. Später kamen die Portugiesen und Holländer, die ebenfalls von diesen berauschenden Gewürzen angezogen wurden. Heutzutage bilden aromatische indonesische Gewürze die Grundlage für unzählige Rezepte und Küchen auf der ganzen Welt und erhalten die Gewürzverbindung aufrecht. Wir freuen uns sehr, dieses wundervolle Erbe während unseres Food-Festivals mit der geschätzten Petty Elliot zu feiern und freuen uns darauf, Gäste bei diesen sorgfältig kuratierten kulinarischen Veranstaltungen zu begrüßen, die reich an Geschmack und Geschichten sein werden.“



Chef Garden



Culinary Cave

Für weitere Informationen zu bevorstehenden „Spice Connection“-Veranstaltungen und anderen kulinarischen Veranstaltungen im The Ritz-Carlton, Bali, kontaktieren Sie bitte rc.dpssw.restaurant.reservation@ritzcarlton.com oder +(62) 361 849 8988.

###

Über das The Ritz-Carlton, Bali

In elegant tropischem Ambiente begrüßt das The Ritz-Carlton, Bali mit atemberaubender Kulisse der Felsklippen und des weißen Sandstrandes seine Gäste. Ob Familien- oder

Businessaufenthalt, der beruhigende Blick auf das azurblaue Wasser des indischen Ozeans lässt alle Gäste des Resorts in den 278 geräumig und üppig gestalteten Suiten und 34 besten villen im Bali in luxuriösem zeitgenössischen balinesischen Ambiente entspannen. Entlang des Meeresufers liegt der The Ritz-Carlton Club®, sowie sechs moderne Speiselokale, ein exotisch und maritim inspirierter Wellnessbereich und viel Spiel und Spaß im Ritz Kids Club für Kinder jeden Alters. Die direkt am Strand gelegene glamouröse Kapelle ist der perfekte Ort für wunderschöne Hochzeiten und eine große Gartenanlage bietet Platz für private Feierlichkeiten und Firmenveranstaltungen. Voll ausgestattete Konferenzräumlichkeiten und individuell zusammengestellte Meeting-Angebote lassen Tagungen zu kreativ inspirierten Events werden. Sei es eine Konferenz, Urlaub oder Flitterwochen, das The Ritz-Carlton, Bali ist der perfekte Ort, um Ihren Aufenthalt unvergesslich zu machen. Folgen Sie uns auf Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, LinkedIn, wechatid: ritzcarltonbali



Bejana, das indonesische Restaurant

Prhativi Dyah
The Ritz-Carlton, Bali
+62 361 8498988
[email us here](#)
Visit us on social media:
[Facebook](#)
[Twitter](#)
[LinkedIn](#)

This press release can be viewed online at: <http://www.einpresswire.com>

Disclaimer: If you have any questions regarding information in this press release please contact the company listed in the press release. Please do not contact EIN Presswire. We will be unable to assist you with your inquiry. EIN Presswire disclaims any content contained in these releases. © 1995-2019 IPD Group, Inc. All Right Reserved.