

## Presse-Info

# Palazzo serviert zum Jubiläum fünf Gänge von Kochlegende Harald Wohlfahrt



*Mannheim, 12. September 2023* – Zum 25jährigen Jubiläum serviert kein geringerer als Kochlegende Harald Wohlfahrt ein Fünf-Gang-Gourmet-Menü im Radio Regenbogen Harald Wohlfahrt Palazzo auf dem Taylor Areal in Mannheim. Für den Spitzenkoch, der 25 Jahre lang mit 3 Sternen ausgezeichnet wurde und als Ausbilder und Mentor von zahlreichen Sterneköchen die kulinarische wie auch gastronomische Landschaft wie kein zweiter geprägt hat, ist die kommende Palazzo-Saison besonders: „Ich freue mich, dass es in der 25jährigen Palazzo Erfolgsgeschichte immer wieder aufs Neue gelungen ist, die rund 600 Gäste pro Abend gleichermaßen mit einer spektakulären Show und unserem lukullischen Angebot zu überzeugen. Mein Dank und Respekt gilt den beiden Palazzo-Produzenten Rolf Balschbach und Gregor Spachmann, die mir nunmehr seit 23 Jahren das Vertrauen schenken, in jedem Jahr ein neues Menü kreieren zu dürfen, und denen es mit viel Liebe zum Detail gelingt, in jeder Saison eine nahezu perfekte Show noch attraktiver zu machen. In der diesjährigen Jubiläums-Saison verwöhnen wir unsere Gäste mit einem zusätzlichen Gang.“

Das Fünf-Gang-Gourmetmenü startet mit einer Kürbissuppe mit aromatisierter Curryschaumsauce und gerösteten Kürbiskernen. Darauf folgt eine Vorspeisenvariation mit Tafelspitzröllchen mit Vitello-Tonnatosauce und Affila Kresse, Gemüsesushi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi, einem Tartar von gebeizter Lachsforelle mit Limonen Sauerrahm und Schnittlauch sowie Zuchiniröllchen mit getrüffeltem Bulgur und Gewürztomaten. Als Zwischengang wird eine Heilbuttschnitte mit Basilikumkruste, Kartoffel - Olivenstampf und Safranrouille serviert, dem folgt der Hauptgang: Duett von der Entenbrust und Perlhuhnroulade mit feiner Duftreiscreme und Wokgemüse an Gewürzjus. Den süßen Abschluss bildet Crêpe „Suzette“ mit Orangenfilets in Karamellsauce und Bourbon-Vanilleeis.

### PRESSE KONTAKT

## Presse-Info

Die Freunde der fleischlosen Küche dürfen sich bei der Vorspeisenvariation auf eine Guacamole mit Avocado und Falafel, Gemüsesushi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi, ein Rote-Bete-Tartar mit altem Balsamessig und Zuchiniröllchen mit getrüffeltem Bulgur und Gewürztomaten freuen. Danach folgen Panzerotti mit Steinpilzfüllung und Tomatensugo mit Oliven. Als Hauptgang wird gefüllter Kohlrabi mit feiner Duftreiscrème auf Wokgemüse und Thaicurryschaum serviert, bevor sich die Geschmäcker bei dem Crêpe Suzette wieder vereinen.

Mit Stolz betont Palazzo Produzent und Geschäftsführer Rolf Balschbach: „Wir freuen uns für unsere Gäste, dass es uns im Rahmen unseres Jubiläums trotz gestiegener Kosten gelungen ist, das Gourmet-Menü um einen fünften Gang zu bereichern.“

Palazzo Produzent Gregor Spachmann ist überzeugt: „Wir haben im Schulterschluss mit Harald Wohlfahrt sehr lange an der Menüfolge gearbeitet, um die größtmögliche geschmackliche Schnittmenge unter Berücksichtigung aller Faktoren wie Lieferbarkeit, Kostenmanagement, Zubereitung und Umsetzbarkeit im Service zu finden. Es hat sich gelohnt, diese Zeit zu investieren, denn dieses Menü bietet für jeden Gaumen etwas und ist gleichzeitig mit einem zusätzlichen Gang Ausdruck der Wertschätzung an unsere Gäste.“ Eine weitere positive Nachricht für die Gäste kommt von Tom Balschbach, Mitinvestor beim neuen Veranstaltungsgelände: „Wie bereits im letzten Jahr ist es uns gelungen, das in nächster Nähe gelegene Parkhaus von einem kostenfreien Parken für unsere Palazzo Gäste im Jubiläumsjahr zu überzeugen. Das rundet einen unbeschwerten Abend in unserem Spiegelpalast ab.“

Der Radio Regenbogen Harald Wohlfahrt Palazzo startet ab dem 6. Oktober 2023. Tickets für Show und Menü sind ab 69 € unter der Hotline 01805 - 60 90 30\* und [www.palazzo-mannheim.de](http://www.palazzo-mannheim.de) erhältlich. Die Show beginnt um **19.30 Uhr**, Einlass bereits ab 18.00 Uhr. An Sonn- und Feiertagen beginnt die Show bereits um 18.00 Uhr, Einlass ab 16.30 Uhr. Montags sowie am 24.12.22 und 1.1.23 ist spielfrei.

\*Mo-Fr 9-17 Uhr – 14 Ct./Min. aus dem dt. Festnetz, max. 42 Ct./Min. aus dt. Mobilfunknetzen

### PRESSE KONTAKT