

EINE KULINARISCHE REISE mit dem mehrfach ausgezeichneten Sternekoch, Thomas Bühner, in Chengdu.

Vom 22. bis zum 24.08 ist der 3-Sterne Koch Thomas Bühner in Chengdu. Thomas Bühner zählt seit mehr als 20 Jahren zur Liga der deutschen Spitzenköche. Seit 2009 ist er ein „Grand Chef“ bei Relais & Chateaux. Zudem leitet Thomas Bühner seit April 2006 das Restaurant „la vie“ in Osnabrück. Das „la vie“ ist seit Anfang 2010 ein Mitglied der „Les Grandes Tables du Monde“. Das Restaurant ist mit 19 Punkten im Gault Millau und drei Michelin Sternen sowie Höchstnoten in allen anderen deutschen Restaurantführern ausgezeichnet.

Die beste Art, seine Küche zu beschreiben, wäre die einer dreidimensionalen Symphonie. Mit einem extremen Fokus auf den originalen, puren Geschmack einer Zutat, bevorzugt Thomas Bühner das Kochen mit niedrigen Temperaturen. In seinen eigenen Worten: „Die erste Dimension ist der natürliche Geschmack der Zutat, die zweite Dimension beschreibt, wie das Gericht zubereitet wurde und die dritte Dimension repräsentiert die hohe Reichweite meiner Küche.“

Dieses einmalige Ereignis, gesponsert durch Ritz Carlton, dem Generalkonsulat Chengdu und Nespresso, stellt eine einzigartige Gelegenheit dar, das Essen des Sternekochs außerhalb Deutschlands zu genießen.

Als besonderes Angebot für den Donnerstag und Freitag schließt das angebotene Menü einen passenden Wein mit ein.

Bei Interesse schicken sie bitte die Reservierungen direkt an „The RitzCarlton Chengdu“
rc.cturz.leads@ritzcarlton.com



Chef
Thomas Buchner

1996
带领La Table餐厅摘得米其林一星
Chef, La Table Restaurant (first Michelin star)

1998
带领La Table餐厅摘得米其林二星
Chef, La Table Restaurant (second Michelin star)

2001
荣膺高勒米罗美食指南「年度新星」大奖
“Newcomer of the Year”, Gault Millau

2006
被高勒米罗美食指南评为「年度最佳厨师」
“Chef of the Year”, Gault Millau

2012
带领La Vie餐厅摘得米其林三星
Chef, La Vie Restaurant (third Michelin star)

尊崇「三位立体馥郁美饌」的料理哲学，擅于凸显食材的天然本味，采用低温烹调技法，坚持不懈地贯彻自己在烹饪方面独到的哲学理念。
Thomas Buchner has a deep respect for the cooking philosophy behind “delicious three-dimensional dishes” and is a master at highlighting the natural flavors of ingredients. He sticks to low-temperature cooking in cooking.

A CULINARY JOURNEY with the prized Michelin Star Chef, Thomas Bühner, in Chengdu.

This week, you have the opportunity to taste some of Germany's best cuisine right here in Chengdu: one of Germany's only three-star chefs, Thomas Bühner, will be cooking exclusively at the Ritz Carlton Hotel for three nights, from the 22nd to the 24th of August.

For more than 20 years, Thomas Bühner has been counted as one of Germany's finest and most innovative chefs. Since April 2006, he has led the world-renowned Restaurant „la vie“ in Osnabrück. In 2009, Thomas Bühner became a „Grand Chef“ at Relais & Chateaux. Furthermore, since 2010 the „la vie“ is a member of „Les Grandes Tables du Monde“. With 19 points in the Gault Millau, three Michelin Stars and the highest marks in all German restaurant guides, „la vie“ is *the* recommendation for high-end cuisine.

Bühner's cuisine is frequently described as a *three-dimensional symphony*. Placing extreme focus on the original, pure flavour of an ingredient, the chef especially favours low-temperature cooking. He himself explains: „The first dimension constitutes each individual product's natural flavour, the second dimension describes how each dish is prepared and the third dimension represents the extensive range of the cuisine“.

This unique culinary experience, sponsored by the Ritz Carlton, the Consulate-General Chengdu, and Nespresso, presents a unique opportunity for enjoying the cuisine of the acclaimed Chef outside of Germany.

As a special offer for Thursday and Friday, the tasting menu includes a wine pairing.

For reservations, please contact the „Ritz Carlton Chengdu“ directly rc.cturz.leads@ritzcarlton.com



THE RITZ-CARLTON
CHENGDU

by Chef
THOMAS BUEHNER

Dinner Menu

2018.08.22-25

八道式赏味菜单 8-COURSE TASTING MENU
RMB 1,688 / PERSON

蜜瓜·水开菲尔·卡露伽鱼子酱
MELON, WATER KEFIR, KALUGA CAVIAR

和牛里脊·野鲑鱼·鳕鱼清汤·藏红花
WAGYU TENDERLOIN, WILD COD, COD CONSOMMÉ, SAFFRON

喜马拉雅三文鱼·帝王蟹·西洋菜·鸡油菌·豌豆鱼子
HIMALAYA SALMON, KING CRAB, WATERCRESS,
CHANTERELLES, PEAS CAVIAR

油浸西班牙红虾·蜜桃
RED GAMBA CONFIT, PEACH

土豆泡沫·南瓜咖喱冰淇淋
POTATO FOAM, PUMPKIN-CURRY ICE CREAM

风味鹿肉·椰菜奶油·西芹奶油
ROEBUCK IN STOCK OF EXOTIC FLAVORS,
CABBAGE CREAM, CELERY CREAM

蓬松鸭
FLUFFY DUCK

夏季水果·大麦冰淇淋·野香草·蓝莓蛋黄酱
SUMMER FRUITS, BARLEY ICE CREAM,
WILD HERBS, BLUEBERRY MAYONNAISE

以上价格需加收15%的服务费