



Pressemitteilung

Food & Beat im LÉGÈRE HOTEL Erfurt:

Kulinarische und musikalische Highlights der Extraklasse an jedem

3. Freitag in den Monaten April bis Juli

(Wiesbaden, März 2023) Bunt-fröhlicher spanisch-brasilianischer Abend, feuriges BBQ, skandinavische Köstlichkeiten vom Feinsten oder aromatische Gewürze aus dem fernen Orient – im April startet im LÉGÈRE HOTEL Erfurt, zentral gelegen an der Erfurter Messe, die Veranstaltungsreihe Food & Beat. Ort des Geschehens ist die stylische *faces* Restaurant & Bar mit entspanntem Loungecharakter, die sich jeden dritten Freitag im Monat in ein Eldorado der internationalen Genüsse verwandelt. Der Auftakt der Reihe im April steht unter dem Motto „Wir lassen den Frühling rein“, mit spanisch-brasilianischen Food Highlights, fruchtigen Cocktails und rhythmischen Samba,-Salsa- und Reggae-Sounds vom Live-DJ. Im Mai dürfen sich Gäste auf einen gemütlichen Grillabend mit dem Motto „BBQ around the World“ auf der großen Loungeterrasse freuen, gefolgt von skandinavischen Midsomma-Vibes im Juni und von „Urlaub im Orient“ im Juli. Alle Gäste können vorab einen Tisch für den Tag ihrer Wahl in der *faces* Restaurant & Bar reservieren und sich auf eine unvergessliche kulinarische Reise in ferne Länder freuen – mitten in Erfurt.

Food & Beat im Überblick:

April: Primavera En Faces

Siesta der besonderen Art – Gäste können sich einfach zurücklehnen, köstliche spanische und brasilianische Leckereien wie bspw. Tortilla española, Tapas, Paella oder Crema catalána verzehren, dazu einen vollmundigen, charakterstarken Rotwein oder einen frischen Caipirinha genießen und den rhythmischen Klängen der Samba,-Salsa- und Reggae-Sounds lauschen. Im April lädt das LÉGÈRE HOTEL Erfurt zu einem abwechslungsreichen Abend voller Frühlingsmomente ein und verwöhnt mit ausgewählten Spezialitäten des jeweiligen Landes – so fühlt sich jeder Gast direkt an die Costa Brava oder nach Rio versetzt.

Mai: BBQ around the World

Aufregender Grillabend mit rauchigen Aromen – der BBQ-Grillabend im Mai nimmt Gäste mit auf eine kulinarische Reise voller internationaler Grill-Spezialitäten und Klänge aus aller Welt. Mit dem unvergleichlichen Geschmack z. B. von Smoked Barbecue, butterzartem Pulled Pork oder saftigen Spareribs auf der Zunge erleben Gäste an diesem Abend ein tolles BBQ-Ambiente mit Grillspezialitäten aus aller Welt, gepaart mit chilligen DJ-Beats. Und mit einem eisgekühlten Bier an der längsten Bar Erfurts lässt sich das BBQ-Lebensgefühl noch viel besser genießen.

Juni: Skål!

Die Kulinarik der schwedischen Küche ist geprägt von rustikaler Hausmannskost, fangfrischen Fischgerichten, Hackfleisch, Wild und einer Fülle von Süßspeisen und Backwaren. Wer einmal den Midsomma in Schweden miterleben möchte, der darf sich im Juni im LÉGÈRE HOTEL Erfurt auf einen rundum schönen Abend voller kühler und erfrischender Sommerdrinks und skandinavischer Köstlichkeiten freuen – passend zum Mittsommerfest in Schweden laden die heißen DJ-Beats zum Tanzen ein.

Juli: Urlaub im Orient

Der sinnliche Duft von würzigem Curry, Koriander, Safran, Kardamom, Sternanis oder süßem Zimt liegt in der Luft – Gäste im Juli dürfen sich auf eine Reise in den fernen Orient freuen und sich ganz von den faszinierenden Düften, Gewürzen und Aromen aus der arabischen Küche verzaubern lassen. Begleitet von exotischen DJ-Beats wird der Abend so zu einem unvergesslichen Genuss-Erlebnis wie in 1001 Nacht.

Tische für den präferierten Themenabend der Reihe Food & Beat können per E-Mail unter: www.faces-erfurt.com oder per Telefon unter +49 (0) 361 666 030 60 reserviert werden. Das LÉGÈRE HOTEL Erfurt freut sich auf Ihr Kommen!

Weitere Informationen über das LÉGÈRE HOTEL Erfurt finden Sie unter: <https://www.legere-hotelgroup.com/destinations/deutschland/erfurt/lh-erfurt>.

Über FIBONA

Die FIBONA® GmbH mit Sitz in Wiesbaden wurde 1982 von der Familie Köllmann gegründet und entwickelt, baut und betreibt standort- und zielgruppengerechte Hotels auf eigene Rechnung. Das Unternehmen ist untergliedert in die Geschäftsbereiche LÉGÈRE HOTELGROUP, Real Estate Development, Event Management sowie Health Products. Unter der LÉGÈRE HOTELGROUP werden die zwei firmeneigenen Brands LÉGÈRE HOTELS (Standorte: Taunusstein, Luxemburg, Tuttlingen, Bielefeld und Erfurt) und LÉGÈRE EXPRESS (Standorte: Tuttlingen, Bielefeld und Leipzig) betrieben. Das in zweiter Generation geführte Unternehmen beschäftigt in Deutschland und im europäischen Umland über 250 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Geschäftsführer sind Sven J. Köllmann und Tobias F. Fürst. Im Geschäftsbereich Real Estate Development sind alle Projektentwicklungs- und Bauaktivitäten der Assetklassen Hotel, Residential und Office gebündelt. Die Sparte Event Management konzipiert, organisiert und realisiert Events und Markenpräsentationen und betreibt neben anderen Locations auch die außergewöhnliche Eventlocation Hofgut Mappen im Rheingau-Taunus-Kreis.

Pressekontakt:

DEUTSCHER PRESSESTERN / PUBLIC STAR
Bierstadter Str. 9 a, 65189 Wiesbaden, Germany

Maïke Veith
m.veith@public-star.de
+49 611 39539-18

Leona Pawlik
l.pawlik@public-star.de
+49 611 39539-17