

Kastenmeiers

Pressemitteilung / Hinweis auf den 14. März!

Hier wird der Valentinstag noch mal im März gefeiert

- Im „Kastenmeiers“ gibt es das Valentinstagsmenü auch am 14. März

Zum asiatisch inspirierten Menü steuert der Japan-Experte und Künstler Leo eine kleine Grafik bei

Andere Länder, andere Sitten. Das ist beim Valentinstag nicht anders.

In Japan müssen die Damen sehr geduldig sein. Denn sie werden von ihrem Liebsten erst einen Monat später bedacht. Sie selbst beschenken den Prinzen ihres Herzens wie hierzulande am 14. Februar, und zwar mit richtig guter dunkler Schokolade. Die Herren revanchieren sich erst am 14. März, dem so genannten White Day, denn sie schenken den Damen weiße Schokolade.

Das „Kastenmeiers“ folgt der japanischen Tradition und serviert sein „Menü zum Valentinstag“ noch einmal am 14. März. Das Ritual der dunklen und weißen Schokolade findet sich im Dessert wieder als Schlusspunkt eines asiatisch inspirierten Menüs. So bekommt jeder Gast sowohl eine Crème Brûlée aus weißer Schokolade als auch eine aus dunkler Schokolade. Sie wurde mit Kubebenpfeffer verfeinert, einem Gewürz aus Indonesien, das der „Paracelsus e.V.“ zur Heilpflanze des Jahres gekürt hat. Dem Kubebenpfeffer sagt man eine aphrodisierende und das Leben verlängernde Wirkung nach.

Den Auftakt des 4-gängigen Menüs bilden Nigiris von der Jakobsmuschel mit Wakame und süßer Sojasauce, gefolgt von gebackener Frühlingsrolle mit scharfem Wokgemüse. Als Hauptgang wird ein Englisch gebratenes Thunfischsteak serviert mit karamellisiertem Frühlingslauch und Wasabipüree.

Als Erinnerung an den gemeinsamen Abend gibt es noch einen „geflügelten Gruß“ mit nach Hause - eine flotte Grafik mit zwei verliebten Vögeln und der Handschrift des Meißner Künstlers Leo. Er hat eine limitierte Auflage von „Valentin & Valentina“ kreiert, und das im liebevollen 11x11-Format, nummeriert und vom Künstler signiert.

Pressemitteilung zum Valentinstag noch einmal am 14.3.16 - Seite 1 –
„Kastenmeiers“ im Kurländer Palais, Dresden; www.kastenmeiers.de

Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 03 51/ 849 32 43; 0163/37 9 27 48; E-Mail pr@mutschke.de

Die Frage nach den japanischen Traditionen zum Valentinstag hat bei Leo Erinnerungen an seine Japan-Aufenthalte geweckt, als er als Assistant Professor dort gearbeitet hat. Den ungewöhnlichen Valentinstag hat er sogar zweimal erlebt und wurde gleich von mehreren Japanerinnen mit Schokolade beschenkt. Das hat ihn zunächst sehr irritiert, zumal keiner von ihnen sei Herz gehörte. Wie er später erfuhr, werden auch gute Freunde und Kollegen mit Schokolade bedacht – in der Hoffnung, dass sich diese am „White Day“ mit weißer Schokolade revanchieren werden. Doch die beste und teuerste aller Schokoladen bleibt für den Schatz vorbehalten. Sie wird „Honmei choko“ („Schokolade für den Liebling“) genannt. Die Kollegen bekommen „Giri choko“, was übersetzt so viel heißt wie „Pflichtschokolade“.

Eine Tischreservierung für den 14.3. wird dringend empfohlen – der 14.2. war schnell ausverkauft. Tel. 0351 / 48 48 48 01. www.kastenmeiers.de

Das Menü

Ein Glas Rieslingsekt von Schloss Reinhartshausen

I Nigiris von der Jakobsmuschel mit Wakame und süßer Sojasauce

II Gebackene Frühlingsrolle mit scharfem Wokgemüse

III Englisch gebratenes Thunfischsteak mit karamellisiertem Frühlingslauch und Wasabipüree

IV Crème Brûlée (je Paar einmal von der dunklen und einmal von der weißen Schokolade, verfeinert mit Kubebenpfeffer)

Preis pro Person: 49 Euro