



PERSBERICHT

Beleef de vier seizoenen in 22 Brusselse hotels met de Brusselicious Menus

2012 is het jaar van de gastronomie in het Brusselse Gewest. Daarom introduceert de Brussels Hotels Association (BHA) een heel origineel en smaakvol initiatief: de Brusselicious Menus. Een uitgelezen manier om de keuken van de hotelrestaurants, gekleurd met Belgische streekproducten, te herontdekken. Dit concept is exclusief in Brussel maar voor iedereen toegankelijk. Het wisselt naargelang de seizoenen, tot begin volgend jaar.

De fans van seizoensgerechten mogen zich verheugen. Op vraag van BHA vertoeven een heel jaar lang Belgische streekproducten in de restaurants van 22 Brusselse hotels. Het concept? Aan de chefs werd gevraagd te werken op basis van vooraf bepaalde seizoensproducten. Waarbij het aanbod elke drie maanden wordt aangepast aan de seizoenen.

22 chefs gingen deze uitdaging aan. Op de website van partner Brusselicious maakten zij intussen de menu's bekend die zij dit seizoen zullen bereiden met de lekkernijen uit de korf van streekproducten. Zo stelt hun kaart momenteel asperges voor als voorgerecht, rabarber bij de hoofdschotel en cuberdons voor het dessert. Deze drie producten staan dus tot eind juni op het menu bij de deelnemende hotelrestaurants. Het is een eenvoudige en originele formule, die voldoende ruimte laat aan de chef om zijn fantasie de vrije loop te laten en toch rekening te houden met het lastenboek van zijn restaurant.

Om aan eenieder toe te laten van dit concept te genieten, worden de Brusselicious-gerechten werkelijk aan iedereen voorgesteld, of ze nu klant zijn in het hotel, een geïnteresseerde buur of een fijnproever die speciaal tot daar komt nadat hij of zij het aantrekkelijke menu heeft ontdekt in een van de vele media die het evenement belichten.





Vanaf 1 juli zijn de verplichte producten: de Petit-Gris escargot als voorgerecht, de Mechelse koekoek of Belgisch boerderijgevogelte bij de hoofdschotel en de Belgische aardbei als dessert. In de herfst doen we ons tegoed aan witloof, grijze garnaal en speculoos, en in de winter genieten we met volle teugen van spruitjes, Piétrainvarken en een dessert met Kriek. Een lekkere traktatie voor alle smaakadepten, en een originele manier om de restaurants van onze prestigieuze Brusselse hotels te herontdekken en onze streekproducten in een uiterst innovatief jasje te proeven.

Wacht dus niet en ontdek op www.brusselicious.be hoe elke chef deze ingrediënten – en de prijzen voor de Menus van de Brussels Hotels Association-chefs – naar zijn hand zet.

Met de steun van VISITBRUSSELS

Indien u deze Brusselicious Menu's wil ontdekken in één van de deelnemende hotels, neem dan met ons contact op.

Wij nemen dan de reservatie voor onze rekening voor een moment dat u het beste uitkomt.

De Brussels Hotels Association (B.H.A.) is de beroepsorganisatie van de hotelsector. Haar leden vertegenwoordigen samen 12.000 arbeidsplaatsen en 14.500 kamers in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en zijn economisch hinterland. Meer informatie: www.brusselshotelsassociation.be.

BHA Contact : Rodolphe Van Weyenbergh – 0485 48 33 53 – rvw@brusselshotelsassociation.be

Perscontact : Backstage Communication
John Kinnart – 0476 24 27 43 – john@backstagecom.be