

Triest

Attuell



Laibach entdecken

Schlendern Sie Freitag Nachmittag durch Sloweniens lebendige Hauptstadt zwischen Alpen und Adria. Spazieren Sie über die Drei Brücken, die trichterförmig in die Altstadt führen. Und genießen Sie den Abend im besten Restaurant des Landes.

Triest genießen

Am nächsten Morgen geht es in die nur eine Autostunde entfernte Adria-Hafenstadt. Sie haben ausreichend Zeit bis zum Dinner im schönsten Restaurant der Stadt.



Triest • Laibach

Grenzenloser Genuss:
Das Match der Meisterköche

November 2011 – März 2012

Laibach – zwischen Architektur und Esskultur.

Von Ihrem Hotel aus sind es nur ein paar Schritte zu den Drei Brücken, dem Hauptwerk des Architekten Josef Plecnik, eines Schülers von Otto Wagner. Daran anschließend die ebenfalls von ihm gestalteten Markthallen am Ufer der Ljubljana. Flanieren Sie über den Kai, nehmen Sie einen Aperitif in einer der schicken Bars, ehe Sie ein Dinner bei Sloweniens bestem Koch erwartet.



Hotel Slon



Mittendrin in Laibach.

Am Beginn der Fußgängerzone im Einkaufsviertel. 450 Jahre Geschichte trifft modernes Design, Sauna & Fitness. Slovenska cesta 34, SLO-1000 Ljubljana. Tel.: +386-1-470-1100, www.hotelslon.com

Hotel Duchi d'Aosta



Triests erste Adresse.

Das stilvolle Grand Hotel am schönsten Platz Italiens, der zum Meer hin offenen Piazza Unità. Mit Genießerfrühstück, Relax-Oase und dem Top-Restaurant Harry's. Tel.: +39-040-76-000-11, www.duchi.eu

Hotel Vis à Vis



Triests neue Seite.

Neu, stylish und unkompliziert, gegenüber dem Grand Hotel Duchi d'Aosta und in perfektem Kontrast dazu – mit Zimmern im zeitlos klaren italienischen Design. Tel.: +39-040-76-000-11, www.hotelvisavis.net

Janez Bratovž

Sloweniens bester Koch betreibt das Restaurant JB in Laibach, das von S. Pellegrino zu den besten 100 der Welt gezählt wird.



„Ein guter Koch muss im Lokal sein, es muss seine Handschrift tragen.“ Janez Bratovž nimmt seinen Job ernst: Er übernimmt die Verantwortung für jeden Teller, der die Küche verlässt. Es geht ja um den Ruf des JB als bestes Restaurant Sloweniens.

Purer Geschmack. „Der ursprüngliche Eigengeschmack der Produkte muss zu spüren sein“,



sagt Bratovž, der traditionellen slowenischen Rezepte die Schwere nimmt und sie neu interpretiert.

Genießen Sie Ihr Abend-Menü. Wird Ihnen Bratovž mit Limetensauce glasierte Garnelen mit Hibiskusgelee servieren, Taubenbrust in Estragon- und Koriandersauce oder Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Pistazien mit Morcheln und Erbsencreme? Oder ganz etwas anderes? Lassen Sie sich überraschen – und lassen Sie sich auf einen kulinarisch spannenden Abend ein. Ins Hotel sind es ja nur zehn Minuten zu Fuß.

Federico Sestan

Der 31-jährige Triestiner kocht seit kurzem in Triest auf. Er begeistert die Stadt mit seiner raffinierten regionalen Küchenlinie.



„Meine bevorzugten Zutaten sind Territorium, Saisonalität und – überspitzt gesagt – null Kilometer.“ Mit diesen Worten beschreibt der neue Küchenchef im Restaurant Harry's seine Linie einer weitgehend klimaneutralen Küche. Sestan versucht, auf weit gereiste Zutaten möglichst zu verzichten. Und kommt am liebsten auf dem Rennrad zur Arbeit.

Einfach raffiniert.

Sestan greift mit Vorliebe zu den besten Produkten aus der Umgebung: Fisch aus dem Golf, Gemüse und Kräuter aus Istrien, Fleisch und Olivenöl aus dem Karst.



Lassen Sie sich verwöhnen von Sestans Küche, genießen Sie Ihren Abend in Triest in der unvergleichlichen, unvergesslichen Atmosphäre am schönsten Platz Italiens. In Ihr Zimmer sind es ja nur ein paar Schritte.

Triest – Laibach im Paket



Ein perfektes Wochenende für Genießer: Slowenien und Italien, Laibach und Triest, der beste Koch des Landes und einer der besten Köche der Adria-Hafenstadt. An Wochenenden von November bis Ende März (außer Weihnachten und Silvester).

Das Angebot

◆ Freitag in Laibach

- Eine Übernachtung im Hotel Slon (im Doppelzimmer Deluxe)
- Ein Dinner im Restaurant JB, exkl. Getränke

◆ Samstag in Triest

- Eine Übernachtung im Grand Hotel Duchi d'Aosta oder im neuen Hotel Vis à Vis (im Doppelzimmer Classic)
- Ein Dinner im Restaurant Harry's, exkl. Getränke

◆ **Der Preis:** 225,- Euro pro Person im Doppelzimmer mit Frühstücksbuffet

◆ Angebot gültig bis Ende März 2012

(ausgenommen Weihnachten und Silvester)

◆ Das Package mit zwei Übernachtungen und zwei Abendessen

kann sowohl über das Grand Hotel Duchi d' Aosta (info@duchi.eu, Tel.: +39-040-76-000-11) als auch über das Hotel Slon (sales@hotelslon.com, Tel.: +386-1-470-1100) gebucht werden

◆ **Viele Triest-Infos:** www.rzpr.at