

PRESSEMITTEILUNG

**ÖSTERLICHE GOURMETKÜCHE PER MAUSKLICK:  
FRÜHLINGSHAFTES DO-IT-YOURSELF-MENÜ VOM SCHÖNEMANN  
GELINGT GARANTIERT: DER FESTSCHMAUS ZUM FERTIGMACHEN FÜR DAHEIM**

**Frankfurt, 19. März 2021 – Die Nase voll vom Selber-Kochen? Lust auf ein festliches Ostermenü, doch ohne viel Aufwand? Mit dem neuen Drei-Gänge-Menü zum Selbermachen hat das Restaurant Schönemann im Sofitel Frankfurt Opera erneut eine delikate Lösung für Genussmomente daheim kreiert. Executive Chef Marc-Oliver Herbert garantiert mit seinem neuen „Bausatz“ für die Festtagsküche ein kulinarisches Highlight für alle, die sich ein wenig Abwechslung vom kulinarischen Alltag wünschen – ohne gleich selbst einen Kochkurs besuchen zu müssen. Das Menü ist verfügbar für die Feiertage von Gründonnerstag bis zum Ostermontag. Das Beste: Es gelingt garantiert.**

Die „Genussexperten“ des Restaurants Schönemann am Frankfurter Opernplatz sorgen für ein gelungenes und stressfreies Ostermahl für die ganze Familie. Den Auftakt macht eine frische Kombination aus Spargel-Salat und gebeizter Eismeer-Forelle. Vanille gibt der Kreation den besonderen Touch. Bei der Auswahl exklusiver Meeresprodukte achtet Marc-Oliver Herbert auf eine artgerechte und nachhaltige Aufzucht der Fische, die von der Barramundi Aquakultur in Hainburg im Landkreis Offenbach geliefert werden. Als Hauptgang folgt eine mit Bärlauch gefüllte Brust vom Riedgockel an Spargelgemüse, bunten Kartoffeln und aromatischem Kräuterjus. Federvieh und Gemüse bezieht das Restaurant Schönemann von Bauer Siegfried Ochsenschläger aus dem südhessischen Biblis. Den Abschluss des Festtagsmenüs macht ein fruchtiges Tiramisu von Erdbeere und Rhabarber. Ein auf das Menü abgestimmter Wein rundet das Genusspaket aus dem Restaurant Schönemann ab.

**Flexibel feiern: Menü für zwei bis fünf Personen**

Das DIY-Drei-Gänge-Menü lässt sich unkompliziert der Personenanzahl anpassen und kann für zwei bis fünf Personen bestellt werden. Die Version für zwei Personen ist für 119 Euro erhältlich, bei einem weiteren „Mitesser“ liegt man bei 169 Euro. Das Paket für vier Personen zum Gesamtpreis von 238 Euro inkludiert eine zweite Flasche Wein. Wer zu fünft tafelt, für den hält das Schönemann eine entsprechend aufgestockte Box für 258 Euro bereit. Zusätzlich dürfen sich Besteller über ein Glas Champagner zur Wiedereröffnung des Sofitel Frankfurt Opera mit seinem Restaurant Schönemann freuen. Ein Gutschein wird der Osterbox beigelegt.

**Früh reservieren – ab Gründonnerstag genießen**

Die Genuss-Box mit dem vorbereiteten Menü kann **bis zum 29. März um 20 Uhr** per E-Mail an [marcel.gimbel@sofitel.com](mailto:marcel.gimbel@sofitel.com) bei Marcel Gimbel, Director of Food & Beverage, vorbestellt werden. Das Angebot steht für die Feiertage **vom 1. bis zum 5. April 2021** zur Verfügung. Die Do-it-yourself-Box umfasst die Zutaten für die jeweilige Personenanzahl mit vorbereiteten Gerichten und fertigem Kräuterjus sowie den Schönemann-Wein. Dazu gibt es eine einfache Anleitung, wie alles bequem und im Nu in der heimischen Küche fertiggestellt wird. Der kulinarische Baukasten für gelungene Ostern kann im Restaurant Schönemann abgeholt werden. Eine Zahlung kann kontaktlos per Karte oder bar erfolgen.

**Bilder zur Pressemitteilung** in druckfähiger Auflösung finden Sie unter <http://bit.ly/DIY-Ostermenü>. Eine **Bildauswahl** zum Sofitel Frankfurt Opera in druckfähiger Auflösung steht unter [https://bit.ly/SFO\\_BilderAllg](https://bit.ly/SFO_BilderAllg) zur Verfügung (Copyright bitte stets wie im Dateinamen hinterlegt angeben).



\* \* \* \* \*

### **Über Sofitel Frankfurt Opera**

*Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der Mainmetropole verfügt über 150 Zimmer, darunter 15 Junior-Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und eine Presidential Suite mit weitläufiger Dachterrasse. Die Fassade ist eine zeitgemäß übersetzte Hommage an die Alte Oper, die umliegenden Gründerzeitbauten und die französischen Hôtels particuliers des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet. Namensgeberin für Restaurant und Bar war Johann Wolfgang von Goethes erste Liebe, Lili Schönemann. Das Restaurant Schönemann mit Eingang am Opernplatz bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Das entspannte Ambiente von Lili's Bar genießen Gäste tagsüber als Lounge, abends als Bar. Platz für Premium-Veranstaltungen, Konferenzen und Tagungen mit bis zu 270 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal. [www.sofitel-frankfurt.com](http://www.sofitel-frankfurt.com)*

#### **Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera c/o BZ.COMM GmbH**

Antje Janes-Linnerth / Anna Jablonowski  
Hanauer Landstr. 136  
60314 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 69 / 256 2888 – 26 / – 14  
Mail: [sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de](mailto:sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de)

#### **Sofitel Frankfurt Opera Julia Wagner**

Marketing & PR  
Opernplatz 16  
60313 Frankfurt am Main  
Tel: +49 (0)69 25 66 95 861  
E-Mail: [julia.wagner@sofitel.com](mailto:julia.wagner@sofitel.com)

