

Nürnberg, 28. November 2011

## **Weihnachtsfreude und Silvestersause – Die Vineria macht den Dezember zum schönsten Monat des Jahres**

**Sich kulinarisch verwöhnen lassen an den Weihnachtsfeiertagen, leidenschaftlich feiern bei der „Red Passion“-Silvestergala, im Vineria-Shop das richtige Geschenk finden – der Dezember in der Vineria steht ganz im Zeichen der sinnlichen Lebensfreude. Zudem verrät Peter G. Rock, welcher Wein besonders gut zu den Feiertagen passt.**

Für viele Menschen ist der Dezember der schönste Monat des Jahres: Der Winter verführt zum wohligen warmen Beisammensein, Weihnachten lässt Wünsche in Erfüllung gehen und beim Jahreswechsel werden in Feierlaune die persönlichen Vorgaben fürs neue Jahr bestimmt. „Für uns ist der Dezember immer ein besonderer Monat, weil die feierliche Grundstimmung unserer Gäste gut zur Atmosphäre der Vineria passt“, erklärt Vineria-Chef Peter G. Rock voller Vorfreude. „Am Kamin lässt es sich gerade bei winterlichen Temperaturen wunderbar speisen und ein gutes Glas Wein genießen.“ Auch am **25. Und 26. Dezember**. An beiden Tagen hat die Vineria ab 17 Uhr geöffnet und verwöhnt die Gäste mit einem Festmahl im wörtlichen Sinn, wie zum Beispiel röscher Gänsebrust mit Himbeer-Zimt-Blaukraut und Kürbisgnocchi.

Wer für **Weihnachten** noch Inspirationen für tolle Geschenkideen braucht, wird im Präsenteshop der Vineria fündig. Stilvolle Weinpakete und andere Produkte aus der Genusswelt warten auf ihren Einsatz auf dem Gabentisch. Alle Geschenke können in der Vineria selbst oder im Online-Shop erstanden werden. So auch der 2007er Ginepreta aus Umbrien (24,90 Euro). Ein Wein, den Rock wärmstens für die Festtage empfiehlt: „Mit seinen intensiven Beeren- und Kirsch-Aromen sowie den Noten von Lakritze, schwarzem Pfeffer und Eichenholz eignet sich dieser volumenreiche, hochwertige Italiener hervorragend als Begleiter für den festlichen Schmorbraten.“

Zum **Jahresabschluss** lässt es die Vineria dann noch einmal richtig schick krachen. Die „Red Passion“-Silvestergala vereint Gaumenfreude und Partyspaß zu einer sinnlichen Sause Richtung 2012. Die Küchencrew um Maximilian Bork, Maria Utzeri und Christian Jetzak haben dafür eigens ein aufregendes und sinnliches 5-Gänge-Menü kreiert. Nach dem Amuse Bouche begeistert eine Terrine von der Wachtel mit Sauce Cumberland und Kerbelschaum als Vorspeise. Als Zwischengang wird eine Cannelloni vom Hummer mit Curry, Chili und seinem Schaum serviert, bevor der Hauptgang als Duett von Kalbs- und Rinderfilet mit Kartoffelbisquit und konfierten Kirschtomaten den deftig-mediterranen Höhepunkt bildet. Das Dessert, Schoko-Mango-Passionsfruchtschnitte mit Knusperkrokant und Beerenschaum, bildet den süßen Abschluss dieses Feinschmecker-Menüs.

Danach sorgt Marc O. Vincent mal mit rockigen, mal mit poppigen und ab und an auch mit gefühlvollen Songs für die richtige Stimmung. Natürlich hat das Vineria-Team darüber hinaus noch einige Überraschungen vorbereitet. Ab 24 Uhr ist der Eintritt für alle Gäste frei. Dazu Peter G. Rock: „Wir freuen uns auf ein **rauschendes Fest** mit unseren Gästen und haben uns, gerade was die Dekoration der Räume betrifft, dieses Jahr wieder richtig ins Zeug gelegt. Auch für das ganze Team ist das der krönende Abschluss eines sehr erfolgreichen Jahres.“ Noch gibt es Plätze für diesen besonderen Abend, die einfach über die Vineria-Homepage reserviert werden können.

## **„Red Passion“-Silvestergala:**

Einlass: ab 18:30 Uhr

Beginn: 19:00 Uhr

Preis: 99 Euro pro Person

**[www.vineria.de](http://www.vineria.de)**

## **Pressekontakt:**

**factum - Presse und Öffentlichkeitsarbeit GmbH**

Alexander Otto - Schönstraße 110a - D-81543 München

fon: +49 (0)89 / 51 08 92 25 - mobil: +49 (0)175/ 24 55 101

E-Mail: [otto@factum-pr.com](mailto:otto@factum-pr.com) - [www.factum-pr.com](http://www.factum-pr.com)