

WinterVarieté zurück im Wormser Kesselhaus – so lecker wird die Saison 2019/20!

Worms, 25. Juli 2019 – Ab dem 04. Dezember ist endlich wieder Showtime in der Nibelungenstadt! Das WinterVarieté Worms verspricht seinen Gästen im Kesselhaus des Wormser Energiedienstleisters EWR unvergessliche Momente voller Leidenschaft, Faszination und Begeisterung.

Die Premiersaison hat das Wormser Publikum restlos begeistert, tausende Besucher waren sich einig: Das WinterVarieté gehört nach Worms! Die Silvestergala war der perfekte, glamouröse Abschluss einer überaus erfolgreichen Spielzeit und ein unvergessliches Highlight für die Nibelungenstadt.

Die erfahrenen Veranstalter Florian Keutel, Riadh Bourkhis und Christian Ruppel wissen, dass die Erwartungen an die kommende Spielzeit groß sind und planen diese noch zu übertreffen: Preisgekrönte Künstler, die international erfolgreichen Tänzerinnen der Vegas Showgirls, exklusiver kulinarischer Hochgenuss, Überraschungsmomente und modernste Veranstaltungstechnik in einer Show für alle, die Varieté nicht nur ansehen, sondern lieben! Ein einzigartiges Erlebnis für alle Generationen.

Sterne gehen im WinterVarieté für alle auf, die eine authentische, kreative und feine Küche schätzen.

Die renommierte GVO Cateringkultur und deren Küchendirektor Thomas Kaiser haben mit all ihrer Leidenschaft ein perfekt abgestimmtes, winterliches Gourmet-3-Gang-Menü kreiert. Höchste Qualität, Frische und Leidenschaft garantieren exklusive Genussmomente.

Zur Vorspeise erwartet die Gäste ein frisches, auf der Haut gebratenes Zanderfilet, angerichtet an einer Maultasche mit Hokkaido-Kürbisfüllung in feinem Curryschaum und ergänzt mit Mangold. Im Hauptgang genießt man ein zartes Ochsen-Roastbeef mit einem feinen Ragout von Kalbsbäckchen an schmackhaften Kräutersaitlingen, gebratenem Spitzkohl und Dauphine-Kartoffeln. Den süßen Höhepunkt bildet eine Schokoladentarte mit Sauerkirschen, zartschmelzendem Avocado-Eis und Walnüssen.

Die Liebhaber der vegetarisch-veganen Küche dürfen sich auf ein Rote-Bete-Risotto mit frischem Meerrettich, Radicchio, Rucola-Schaum und geräuchertem Apfelkompott freuen. Im Hauptgang werden Süßkartoffel-Gnocchi mit Hokkaido-Kürbis-Chutney, Maronen und feiner Spinatsalat mit Granatapfel serviert. Die vegane Variante einer Schokoladentarte mit Sauerkirschen, zartschmelzendes Avocado-Eis und Walnüsse bildet den süßen Höhepunkt.

WinterVarieté Worms

KS Eventproduktionen GmbH
Hohe Straße 24
68526 Ladenburg
presse@winter-variete.net

WinterVarieté Sinnespalast

EWR-Kesselhaus Worms
Klosterstraße 23
67547 Worms

Seite 2 / 2

Das EWR-Kesselhaus bietet den perfekten Standort, der sich durch die direkte Erreichbarkeit und ausreichend kostenfreie Parkplätze unmittelbar vor der Location auszeichnet. Ein entspannter Abend beginnt schon bei der Anfahrt und mit 250 Gästen pro Show bleibt die angenehme und familiäre Atmosphäre fester Bestandteil des Konzeptes. Genießen Sie das bezaubernde Flair der historischen Turbinenhalle und das spektakuläre Ambiente im Palast der Sinne.

Bereits ab 49 Euro für die Show und ab 89 Euro für Show&Dine können Plätze zum Wunschtermin gebucht werden. Weitere Informationen und Buchungen unter www.winter-variete-worms.de oder ganz persönlich unter der Rufnummer: 01805-11 88 11 (0,14€/min. aus dem dt. Festnetz, max.0,42€/min. aus dem dt. Mobilfunknetz)

WinterVariété Worms

KS Eventproduktionen GmbH
Hohe Straße 24
68526 Ladenburg
presse@winter-variete.net

WinterVariété Sinnespalast

EWR-Kesselhaus Worms
Klosterstraße 23
67547 Worms

