

Kulinarische Erlebniswelt von Gerstner am Wiener Opernball

Am 23. Februar ist es wieder soweit: der Höhepunkt der Ballsaison auf der wohl bekanntesten Bühne des Landes findet statt. Von Anfang an zeichnet das Traditionshaus Gerstner für die kulinarischen Erlebnisse am Wiener Opernball verantwortlich.

Wien, am 23. Jänner 2017 – Am 23. Februar 2017 wird Gerstner, bereits seit 1869 kulinarischer Partner der Wiener Staatsoper, zum 61. Mal die Gäste am Wiener Opernball mit feinen Köstlichkeiten verwöhnen. „150 Mitarbeiter werden mit Herzlichkeit und Perfektion den Ballgästen einen unvergesslichen Abend bereiten“, so Oliver W. Braun, Geschäftsführender Gesellschafter von Gerstner. Der kulinarische Bogen reicht vom Opernballteller, mit allerlei raffinierten Köstlichkeiten, über die beliebten Ballklassiker wie Gerstner Ballwürstel und Sandwiches bis hin zu Austern. Champagner und Sekt sowie edle Weine von prämierten Weingärten bereiten feinen Trinkgenuss. Mit dem Online-Vorbestellservice können Logenbesitzer bequem ihre Bestellung bereits im Vorhinein tätigen.

Fein komponiert: Der Gerstner Opernball-Teller und andere Schmankerl

„In diesem Jahr können sich die Gäste auf ein kulinarisches Potpourri aus Kalbsfilet vom Donauland-Rind an roter Rübe, mariniertes Bio-Forelle auf Marillen-Apfel-Chutney, geräuchertem Lammfilet mit eingelegtem feinem Gemüse, Bio-Rehmedaillons mit Steckrübencreme und Sanddorngelee sowie Wirsingkohl-Praline mit Schafsfrischkäsefülle freuen“, macht Gerstner-Chef Braun schon Vorfremde auf den kulinarischen Höhepunkt des Abends.

Für die kleine Stärkung zwischendurch bieten die Bars und Buffets zahlreiche köstliche Schmankerl, wie Tafelspitz in Gemüsegelee mit Apfelkren oder feine Joursemmerln gefüllt mit Tullnerfelder Beinschinken und Kren. Großer Wert wird heuer bei der Kulinarik auf Bio-Qualität und regionale Herkunft der Produkte gelegt.

Süßes im Frack

Die berühmten Gerstner Erdbeeren im eleganten Frack aus Schokolade sind ein süßer Augen- und Gaumenschmaus an den Ballbuffets.

Für das Ballfeeling zu Hause gibt es Cake-Pops im Damen- und Herren-Balloutfit, beim Gerstner K.u.K. Hofzuckerbäcker, vis-a-vis der Wiener Staatsoper, auf der Kärntner Straße 51, zum Mitnehmen. In der Woche zwischen 20. und 26. Februar gibt es dort auch die berühmten Gerstner Erdbeeren im Frack.

Köstlich Erfrischendes: Gerstner Eiskompositionen

Eine bei allen Ballgästen beliebte Tradition ist der Gerstner Eisstand. Bereits im Jahre 1957 fand sich „Gerstner-Gefrorenes“ auf der Speisekarte des Wiener Opernballs. Darin spiegelt sich die lange Gerstner-Eistradition wider, denn der Firmengründer Anton Gerstner war nicht nur für sein Zuckerobst, seine kandierten Veilchen und seine Torten, sondern auch für seine köstlichen Eisbomben berühmt. Herr KR Kurt Tichy, der Gründer des berühmten Tichy Eissalons, absolvierte übrigens seine Lehre bei Gerstner.

In diesem Jahr werden die Sorten Topfen-Marillenknoedel, Nougat sowie ein Himbeer-Sorbet, stilgerecht im knusprigen Stanitzel serviert.

Catering am Wiener Opernball eine logistische Herausforderung

40.000 Gläser (eine Loge braucht bis zu 400 Gläser in der Ballnacht). 5.000 Besteckteile und 600 Sektkübel werden jedes Jahr auf Hochglanz poliert. Drei Sattelschlepper braucht es, um Speisen, Getränke und Equipment anzuliefern. Die Lademenge umfasst 27 Tonnen.

Auch der Nachschub von Speisen und Equipment in der Oper selbst verlangt einiges an Geschick. „Enge Wege, wenig Platz für die Manipulation und Gäste auf mehreren Etagen machen den Nachschub zur größten Herausforderung in der Wiener Staatsoper, die für so eine Großveranstaltung eigentlich nicht konzipiert ist“ so Oliver W. Braun.

Gerstner Kulinarik am Wiener Opernball wird es 2017 in den Rang- und Parterrelogen, im Gerstner Foyer, in der Gerstner Bar, am Marmorsaal Buffet & Bar, im Marmorsaal, in der Gerstner-Oyster & Champagne Bar, in der Weinbar in der Loggia, in der Mahler-Bar im Gustav Mahler-Saal, im Mahler-Saal, beim Gerstner Würstelstand, in der Gerstner Crystal Bar, in der Gerstner Bar auf der Galerie, im Galerie-Buffet, in der Gerstner Espresso-Bar, in der Lounge im Schwindfoyer, im Einsingzimmer und natürlich am Gerstner Eisstand geben.

24 Bälle in der Ballsaison mit Gerstner

Neben dem Wiener Opernball betreut Gerstner 21 Bälle in der Wiener Hofburg, unter anderem den Silvesterball, den Hofburgball der Wiener Wirtschaft, den Jägerball, den Juristenball, den Ball der Wiener Kaffeesieder und den Zuckerbäckerball.

Von den Gerstner Köstlichkeiten lassen sich auch die Gäste des Balls der Wiener Philharmoniker und des Techniker Cercle im Wiener Musikverein seit vielen Jahren verwöhnen.

Über die Gerstner Imperial Hospitality Group:

Das Traditionsunternehmen Gerstner wurde 1847 gegründet. Es präsentiert sich heute unter der Dachmarke Gerstner Hospitality Group als einer der führenden Gastronomie- und Hotellerie-Betriebe Österreichs mit knapp 600 MitarbeiterInnen. Die drei Geschäftsbereiche des Unternehmens umfassen die Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker, Gerstner Catering sowie die Gerstner Hotels & Residences mit Häusern in Wien, Baden, Prag und Brunn – vom eleganten Ringstraßenhotel De France über mehrere Stadthotels bis zum Renaissance-Schloss Weikersdorf mit exklusivem Spa. Gerstners Landhaus in der Wiener Himmelstraße und der Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker, auf der Kärntner Straße 51, mit Shop, Bar und Café-Restaurant sowie den Salons Privés für Veranstaltungen, ergänzen das Portfolio. Gerstner ist darüber hinaus in den berühmtesten Häusern Wiens vertreten, wie Wiener Staatsoper (seit 1869), Wiener Musikverein, HOFBURG Vienna, Palais Niederösterreich, Conference Center Laxenburg.

Rückfragehinweis:

Mag. Ursula Andre
Leitung Marketing & PR/ Gerstner
Tel.: +43 1 316 65-2230
Email: andre@gerstner.at
www.gerstner.at