



Verspielt & kreativ

Gourmet-Höhepunkt
Kulinarische GustostückerIn
rund um den Wörthersee

Das Casino Restaurant „Die Yacht“
ist einer der Schauplätze des
verschobenen Programms des
Festivals für Genuss und Kulinarik.
Online sind alle Updates zu finden:
www.see-ess-spiele.com



Bei Haubenkoch Marcel Vanic (o.) gibt es neben grandiosem Geschmack auch immer etwas zu gewinnen.



Machen die Yacht und das Café 13er im Casino zu einem Gesamtkunstwerk: Haubenkoch Marcel Vanic, Kundenbetreuer Gerhard Kilzer und Café-Leiterin Dagne Licite (v.l. n. r.).

EIN CASINO DINNER IM CASINO VELDEN AM WÖRTHERSEE KLINGT AM BESTEN MIT DESSERTS UND ORIGINELLEN KAFFEEVARIATIONEN AUS.

KAFFEE TREND. Rund 19 Jahre ist der Drei-Hauben-Koch Marcel Vanic bereits im Casino Velden beschäftigt und seit 2004 Standortleiter des Cuisino, der Gastronomie-Marke der Casinos Austria. Unter seiner Führung wurde das Casino-Restaurant zu einem einzigartigen Haubenlokal umgestaltet. „Die Gastronomie hat sich sukzessive vergrößert, nicht nur im Restaurant, sondern auch durch den Zubau des Veranstaltungszentrums“, sagt der Standortleiter, der auch für den Barbereich, ein Bistro sowie die Veranstaltungsgastronomie für bis zu 2.000 Personen verantwortlich ist. Vanic gibt zudem die kulinarischen Trends an allen zwölf Cuisino-Standorten vor. „Die Yacht“ im Casino Velden ist zweifellos das Flaggschiff. Den Namen gab er dem Restaurant,

weil er es mit Teilen ehemaliger Luxusyachten bestücken und einrichten ließ. Dadurch erhält das Restaurant ein unvergleichliches Flair, gekoppelt mit dem traumhaften Blick auf den Wörthersee, der sich direkt vor der Terrasse erstreckt.

HOHES NIVEAU

Der Executive Chef legt großen Wert auf Top-Produkte und Regionalität. „Wir haben zahlreiche Kärntner Produzenten, zählen zur Region aber auch Norditalien und Venedig dazu“, sagt Vanic, der bei Fischen nur wenige Salzwasserfische, dafür jede Menge heimische Süßwasserfische im Programm hat. Lediglich zu den See.Ess.Spielen setzt Vanic bewusst nicht auf heimische Küche, sondern auf das

Fotos: Christoph Thannhoffer, Die Yacht

Beste aus aller Welt. 17 Tage, an denen den Stammgästen außergewöhnliche kulinarische Höhepunkte geboten werden. Der Küchenchef begibt sich sogar auf Weltreisen, um ein Menü aus den hochwertigsten Produkten aus allen Teilen der Erde zusammenzustellen. Letztes Jahr fuhr er mit seinem Motorboot die Mittelmeerküste von Spanien bis in die Türkei ab und ließ sich von den Liebesspeisen der luxuriösesten Häfen inspirieren. „Steak all in“ lautet sein Motto heuer und Gäste, die ein Casino Dinner Package buchen, können gleich aus fünf Steakvarianten wählen: dem USDA Prime Beef aus den USA, Peter’s Farm Milchkalb aus Holland, Iberico Selecta Schwein aus Spanien, einem Irish Country Lamm aus Irland oder dem Filetstück von ▶

Espresso Martini

- Für den Espresso Martini benötigt man eine volle Tasse Kaffee, 30 ml Vodka und 30 ml Frangelico (Haselnuss-Likör aus dem Piemont), 6 Eiswürfel, 5 g Zucker, ½ Gianduiotto (Pralinenschokolade).
- Einen Espresso mit Zucker zubereiten. Eis, Kaffee, Vodka, Frangelico in den Shaker, gut schütteln und in ein Martini-Glas gießen.
- Geteilte Pralinen an den Rand der Tasse. Als Krönung kommen noch Kaffeebohnen in den Schaum. Der fertige Espresso Martini ist ein Paradebeispiel für originelle Kaffeevariationen.



► der Fjord-Forelle aus Norwegen. „Ohne Aufpreis aufs Casino Dinner Package. Für uns ist der zufriedene Gast die beste Werbung.“ Der absolute Hingucker ist die extra designte Kochmütze, die der Executive Chef aus alten Pokerkarten kreiert und auf einen vergoldeten Kochtopf gestellt hat. Selbst die Speisekarte sieht wie überdimensionale Pokerkarten aus.

TREUER KUNDE

Das Casino Velden am Wörthersee ist ein langjähriger, treuer Lavazza-Kunde. „Unsere Partnerschaft besteht seit rund 16 Jahren“, erzählt Gerhard Kilzer, Gebietsverkaufsleiter Lavazza Kaffee Kärnten. „Das Casino Velden zählt zu unseren Top-Kunden.“ Für Marcel Vanic kommt kein anderer Kaffee in Frage. „Unsere Nähe zu Italien beschert uns viele italienische Gäste, und die schwören auf italienischen Kaffee“, sagt der Küchenchef. „Da wir große Mengen Kaffee servieren, eignen sich Vollautomaten und Kapselmaschinen am besten für uns.“ Kaffee spielt im Casino Velden generell eine große Rolle. „Ich gebe mir viel Zeit für Kaffeekreationen. Unseren Eiskaffee servieren wir mit unserem selbstgemachten italienischen Eis.“ Auch diversen Desserts verleiht der kreative Koch dezente Kaffee-noten, wie etwa dem Espresso-Nussknödel.

Executive Chef Marcel Vanic (l.) und Lavazza Kundenbetreuer Gerhard Kilzer am Captain's Table in der Yacht.



Fotos: Christoph Thurnhofer



Starkoch Vanic in der Küche in seinem Element: Hier zaubert er die sensationellen Espresso-Nussknödel.

Gaumenfeuerwerk

Espresso-Nussknödel mit Lavazza Kaffee

- 1 Espresso-Nussknödel:** Die Nussmasse aus Milch, Lavazza Espresso, Piemont-Haselnüssen und Vanillezucker wird mit Frangelico (Haselnuss-Likör aus dem Piemont), Zitronen- und Orangenabrieb vermischt und zu Kugeln geformt, mit Topfenmasse ummantelt, gekocht und im Bröselkrokant gewälzt.
- 2 Brandysnap:** Hier wird ein halber Teelöffel feinst gemahlene Lavazza-Bohnen einer Masse aus Butter, Staubzucker, Mehl und Honig beigemischt und gebacken.
- 3 Lavazza Cappuccino-Espuma:** Für den Schaum benötigt man Lavazza Espresso, Milch, Puddingpulver, Vanilleschote, Vanillezucker, Kristallzucker, Gelatine.
- 4 Marinierte Blaubeeren** runden die Optik wunderbar ab.



SO FRISCH SIEHT MAN SICH WIEDER.



PUR ODER AUF EIS GENIEßEN!



Zwei alte Bekannte im erfrischend neuen Design. Da prickelt es bereits auf den ersten Blick.

Schlumberger
SEIT 1842

UNVERKENNBAR
AUSTRIAN SPARKLING