



PRESSEINFORMATION

Februar 2022

Kleine Snacks sorgen für großes Vergnügen

Feurigen Genuss beschert das neue Restaurant *Pau de Lume* im Fünf-Sterne-Hotel Savoy Palace auf Madeira

München, 17. Februar 2022 – Meisterhafte Kulinarik muss nicht immer opulent sein. Dies beweist das Leading Hotel of the World Savoy Palace auf der Blumeninsel Madeira. Am 10. Februar eröffnete dort das Konzept-Restaurant *Pau de Lume* und vervollständigt die bestehende Kollektion an Restaurants der Savoy Signature Gruppe. Das Highlight: Die Gerichte werden im sogenannten Jospier-Ofen zubereitet.



Pau de Lume © Savoy Signature

Brunch und Snacks stehen im Vordergrund

Der Name des gemütlichen *Pau de Lume* ist auf den madeirensischen Ausdruck für „Feuer“ zurückzuführen und erhält in diesem Zusammenhang eine neue Bedeutung: Der Jospier-Ofen ist das zentrale Element – sein Feuer, die Glut und der Rauch geben den Gerichten, die serviert werden, die besondere Note. Gäste können sich im *Pau de Lume* auf portugiesische Snacks und ein ganztägiges Brunch-Menü freuen. Alles unter der Prämisse des Sharing-Prinzips: gemütlich zusammenkommen, unkompliziert und gemeinsam speisen und snacken – Teilen ist ausdrücklich erwünscht!

Gesunde Trends treffen auf alte Techniken

Mit alten Techniken gesunde Leckerbissen zaubern. Dafür sorgen die heißen Flammen, etwas Glut und der Rauch des Feuers des Jospier-Ofens. Die kleinen Speisen werden traditionellerweise in Kupfertöpfen serviert.

Gebratener Blumenkohl mit Mandel-Romanesco-Paste wird zusammen mit sonnengetrockneten Tomaten und aromatischem Basilikum garniert. Das Menu bietet auch andere Spezialitäten. Von cremigen Reisgerichten mit Meeresfrüchten, spritziger Limette und rotem Chili bis hin zu herzhaften Fleischspeisen ist alles dabei. Darunter das portugiesisch zubereitete Steak mit geräuchertem Schinken, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und würziger Petersilie.

Auch süße Verführungen dürfen nicht fehlen: Der saftige Schokoladenkuchen mit Mousse au Chocolat und Erdbeermarmelade ist ein Tipp für Genießer. Mit trendigem Chiapudding mit tropischen Früchten, japanischen Pfannkuchen mit einer süßen roten Bohnenmarmalade und französischem Brioche haben auch internationale Speisen ihren Platz auf der Speisekarte gefunden. Obst und angesagte Frühstücksbowls mit der Superfrucht Açaí und frischen Blaubeeren sind im Repertoire des Pau de Lume ebenfalls erhalten. Getränkespezialitäten, darunter frische Säfte, kühle Shakes und bunt gemixte Cocktails, runden das Genussvergnügen ab. Und auch Weinliebhaber erleben mit edlem Champagner und weltbekannten portugiesischen Weinsorten prickelnde Gaumenfreuden. Das *Pau de Lume* achtet zudem darauf, dass die Speisen nachhaltig zubereitet werden und der Umwelt gegenüber Respekt gezeigt wird.

Weitere Informationen finden Interessierte unter: <https://www.savoysignature.com/en/>. Bildmaterial finden Sie [hier](#).

ÜBER SAVOY SIGNATURE, HOTELS & RESORTS

Unter dem Dach Savoy Signature sind derzeit sechs Hotels auf der Blumeninsel Madeira vereint. Im Juli 2021 bekam die Savoy-Familie exklusiven Zuwachs in Form des neuen 4-Sterne-Hotels NEXT. Das Familienunternehmen „Savoy“ wurde bereits 1912 gegründet, der Name steht auf Madeira seit jeher für herzliche Gastfreundschaft und Exzellenz. Diese ist über die Inselgrenzen hinaus bekannt und geschätzt: In den vergangenen Jahren erhielten Savoy-Häuser mehrfach internationale Auszeichnungen wie den World Luxury Hotel Award und den Travelife Gold Award für Nachhaltigkeit in der Hotellerie. Das 5-Sterne-Hotel Savoy Palace wurde vom Condé Nast Traveler's 2021 Readers' Choice Award zu #8 der Top 20 Hotels in Spanien und Portugal ausgezeichnet. Weitere Informationen zu den Savoy Signature finden Sie online unter www.savoysignature.com, <http://www.facebook.com/savoysignature> und unter www.instagram.com/savoysignature.

PRESSEKONTAKT

LMG Management GmbH

Anja Kloss

Bavariaring 38, 80336 München

Telefon: +49 89 68906387-18

E-Mail: kloss@lmg-management.de

www.lmg-management.de

Internet: www.lieb-management.de

