



PRESSEMITTEILUNG

Trendthema „Vegane Hochzeit“: Alohachérie Manufaktur lädt zur Verkostung ein Verkostung vegane Hochzeitstorte und -büffet für Journalisten am 8. Februar 2016

Hamburg, 26.01.2016 – Wenn die ersten Sonnenstrahlen uns aus dem Winterschlaf wecken und die Knospen sprießen, dann beginnt sie wieder, die alljährliche Hochzeitssaison. Immer mehr Brautpaare entscheiden sich beim Thema Catering für eine gesunde, köstliche und farbenfrohe Variante und verwöhnen ihre Gäste mit einem veganen Hochzeitsbüffet. In 2015 richtete die Alohachérie Manufaktur, Hamburgs rein veganer Gourmet-Caterer mit eigenem Restaurant im beliebten Schanzenviertel, neun Hochzeiten aus. Tendenz für 2016: auf jeden Fall steigend. Da eine gute Hochzeitsvorbereitung Garant für ein gelungenes Fest ist, lädt die Alohachérie Manufaktur am 8. Februar 2016 um 12 Uhr Journalisten und Blogger zu einer Hochzeitsverkostung zu sich ins Restaurant ein. Den Gästen werden eine vegane Hochzeitstorte sowie Kostproben aus veganen Hochzeitsbüffets präsentiert.

Birgit und Robert W. feierten im Dezember 2015 ihre Trauung mit Alohachérie: „Das Team der Alohachérie Manufaktur hat uns und unsere Hochzeitsgäste mit einem für uns maßgeschneiderten Hochzeitsbüffet verwöhnt.“, so Birgit W. „Alle waren begeistert von den gesunden und wunderschön angerichteten Slowfood-Speisen, bei deren Auswahl und Entwicklung wir nach einem Probeessen großen Anteil hatten. Wir konnten unsere Ideen einbringen und deshalb war unser schönster Tag des Lebens tatsächlich bis ins kleinste Detail ganz individuell.“

„Seit wir 2013 als veganes Cateringunternehmen begonnen haben, kommen immer mehr Brautpaare zu uns, die mit der Alohachérie Manufaktur eine rein vegane Hochzeit planen möchten.“, weiß Ewa Okolski, 31, Mitinhaberin der Alohachérie Manufaktur, zu berichten. „Vegane Hochzeiten liegen absolut im Trend. Die Speisen sind sehr abwechslungsreich, leicht und farbenfroh. Perfekt also für ein fröhliches Fest, das lange zelebriert werden soll. Da unser Chefkoch Bastian Wittmann in einem Gourmet-Restaurant gelernt hat, bieten unsere individuell für das jeweilige Paar entwickelten Hochzeitsbüffets ein Geschmackserlebnis auf höchster Ebene. Außerdem legen wir auch viel Wert auf die optische Gestaltung unserer Speisen. Alles soll an diesem besonderen Tag einmalig schön und von höchster Qualität sein.“

„Die Alohachérie Küche ist saisonal und regional orientiert.“, ergänzt Chefkoch Bastian Wittmann, 35. „Sie ist eine Fusion aus mediterraner und heimischer Küche. Dabei experimentieren mein Küchenteam und ich gern mit ausgefallenen Produkten zum Wohle unserer Kunden und Gäste. Wir beziehen unsere Produkte, die fast ausschließlich Demeter-Qualität haben, nur bei Bauern aus der Umgebung, die wir persönlich kennen und schätzen.“

**Verkostung zum Thema „Trend vegane Hochzeit“ für Journalisten und Blogger:
8. Februar 2016
12-14 Uhr
Alohachérie Restaurant
Weidenallee 2a
20357 Hamburg – Schanzenviertel**

Die Verkostung der Alohachérie Manufaktur ist eine nicht-öffentliche Veranstaltung. Daher wird um Anmeldung geben unter: c.besselmann@besselmann-kommunikation oder +49 (0)173 – 933 57 00.

Digitale Pressemappe inklusive Bildmaterial zum Trendthema „Vegane Hochzeit“:
www.alohacherie.de/presse.

Die Alohachérie Manufaktur im Netz:
www.alohacherie.de
<https://www.facebook.com/aloha.liebe>



Pressekontakt:

Christine Besselmann
Besselmann Kommunikation. Menschen. Marken. Medien
Hegestraße 40
D-20251 Hamburg
Tel.: +49 (0)40 – 466 505 10
Mobil: +49 (0)173 – 933 57 00
Email: c.besselmann@besselmann-kommunikation.de

