AGENDA 2015

TRADITIONAL CREATIVITY

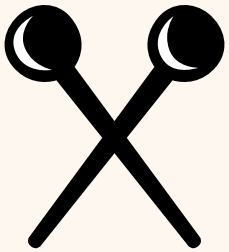
TRIBUTE to CLAUDIA

VILA JOYA'S INTERNATIONAL
GOURMET FESTIVAL
10-15 NOV 2015

VILA JOYA

Home, Restaurant & Spa

51 MASTER CHEFS



TRADITIONAL CREATIVITY
TRIBUTE to CLAUDIA

VILA JOYA
Home, Restaurant & Spa

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Gourmet Festival „Tribute to Claudia“. Diese für die Vila Joya zu einer Herzensangelegenheit gewordene Tradition findet in Kürze zwischen dem 10. und 15. November statt.

„Tribute to Claudia“ - eine Symbiose aus Kreativität, Hochgenuss und Schönheit - wurde einst von Dieter Koschina und Joy Jung ins Leben gerufen. Inzwischen ist das Zusammenkommen weltweit gefeierter Köche auch über unsere Grenzen hinaus zu einem der bekanntesten der wirklich anspruchsvollen Gourmet Festivals geworden.

„Traditional crEATivity“ wird unser Thema sein: das bedeutet Altbewährtes zu würdigen, aber auch ganz neu interpretieren zu lassen. Schließlich feiert Dieter Koschina dieses Jahr sein großes Jubiläum: vor 20 Jahren wurde seine Koch-Kunst mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet! Mit unserem diesjährigen Festival möchten wir uns deshalb nicht nur vor all jenen Küchenchefs verneigen, die mit ihrer Arbeit die Gastronomie und Gastfreundschaft in besonderer Weise geprägt haben, sondern insbesondere auch vor unserem eigenen Maestro.

Geniessen Sie bei uns an der sonnigen Algarve diese kulinarisch so ereignisreichen Tage.

Auf unserer Website www.vilajoya.com finden Sie die Agenda des Gourmetfestivals sowie maßgeschneiderte Angebote.

Bitte zögern Sie nicht, uns für weitere Informationen über E-Mail: info@vilajoya.com, oder Telefon +351 289591795 zu kontaktieren.

AGENDA 2015

TRADITIONAL CREATIVITY

TRIBUTE TO CLAUDIA

VILA JOYA'S INTERNATIONAL GOURMET FESTIVAL
10-15 NOV 2015

VILA JOYA
Home, Restaurant & Spa

November 10 | Dienstag

Hotel Traditions

Wir haben die Meister-Köche der Gruppe "Feine Privathotels" eingeladen, gemeinsam ein Menü zu entwerfen, das die Geschichte ihrer Häuser kulinarisch widerspiegelt. Die "Feine Privathotels" ist keine Hotelkette, sondern eine Gruppe von Hoteliers, die gemeinsame Werte und Passionen teilen: den Sinn für das Echte, eine Leidenschaft für Kultur und Lebensfreude. Alle Häuser gehören der Luxuskategorie an und ihre Küchen sind vielfach prämiert.

* Michelin
Restaurant Erbprinz
Hotel Erbprinz
Chef Ralph Knebel

* Michelin
Restaurant Phillip Soldan
Hotel Sonne Frankenberg
Chef Erik Arnecke

* Michelin
Restaurant Caroussel
Hotel Bülow
Chef Benjamin Biedlingmaier

Sea Cloud
Chef Michael Fietz

Restaurant Charn Alpina
Hotel Paradies
Chef Daniel Stütz

Restaurant Kurfürstenstube
Der Europäische Hof Heidelberg
Chef Michael Szofer

** Michelin
Restaurant Vila Joya
Vila Joya
Chef Dieter Koschina

AGENDA 2015

TRADITIONAL CREATIVITY

TRIBUTE TO CLAUDIA

VILA JOYA'S INTERNATIONAL GOURMET FESTIVAL
10-15 NOV 2015

VILA JOYA
Home, Restaurant & Spa

November 11 | Mittwoch

Incredible India by Chef Alfred Prasad

Während Claudia und Joy Jung's Reisen durch Indien entdeckten beide den Reichtum und die Diversität der Kultur, der Farben, der vibrierenden Geschmackssorten und der kulinarischen Einzigartigkeit.

Um diese Erinnerungen zu feiern und zu Ehren der historischen Verbindungen zwischen Portugal und Indien, die auf Vasco da Gama's Zeiten zurückgehen, haben wir den indischen Chef Alfred Prasad eingeladen, um eine festliche Darstellung im Stil des 21. Jahrhunderts zu präsentieren: Jahrhunderte alte traditionnelle indische Gerichte, die in einem sanften Gleichgewicht zwischen Authentizität und crEATivity konzipiert sind.

In dieser Nacht wird auch Diwali zelebriert, die größte spirituelle und kulterelle Feier Indiens.

Der Chef Alfred Prasad erwirkte seine internationale Anerkennung dadurch, dass er als jüngster indischer Chef mit 29 Jahren einen Michelin Stern bekam, als er Executive Chef des Tamarind of Mayfair in London war.

AGENDA 2015

TRADITIONAL CREATIVITY

TRIBUTE CLAUDIA

VILA JOYA'S INTERNATIONAL GOURMET FESTIVAL
10-15 NOV 2015

VILA JOYA
Home, Restaurant & Spa

November 12 | Donnerstag

Tribute to Koschina

Dieter Koschina - 20 Jahre Michelin Sterne!
Während seiner langen und intensiven Karriere hat Dieter Koschina viele Köche ausgebildet und inspiriert, die heute irgendwo auf der Welt einen guten Namen haben. Es finden sich 20 eben dieser Chefs zusammen, um ihm zu Ehren ein spektakuläres 20-gängiges Amuse-Bouche-Dinner zu gestalten.

** Michelin
Restaurant Ammolite
Europapark
Chef Peter Hagen

Restaurant Balance
Hotel Stegersbach
Chef Bernhard Posch

Restaurant Seefischer
Chef Christian Gölles

Restaurant Adler
Chef Siggi Tschurtschenthaler

Restaurant At Eight
Chef Peter Kroiss

Chef Thomas Klug

* Michelin
Restaurant Westfälische Stuben
Parkhotel Surenburg
Chef Richard Nussel

Restaurant Das Schiff
Romantik Hotel
Chef Clemens Nachbaur

Restaurant Schlossherrnstube
Chef Gunther Döberl

Restaurant Terazza
Chef Klaus Deutschmann

Chef Matthias Bernwieser

Chef Gerhard Brugger

Chef João Tavares

* Michelin
Restaurant KAI3
Hotel Budersand
Chef Jens Rittmeyer

Harvey Nichols
Chef Lucy Lourenço Queiroz

Atelier Wolf
Chef Michael Wolf

Restaurant De Kluizenaer
Chef Alexander Kooman

Hotel Restaurant Karr
Chef Julian Karr

Chef Christian Spitzer

Chef Rudi Tomsej

AGENDA 2015

TRADITIONAL CREATIVITY

TRIBUTE to CLAUDIA

VILA JOYA'S INTERNATIONAL GOURMET FESTIVAL
10-15 NOV 2015

VILA JOYA
Home, Restaurant & Spa

November 13 | Freitag

Koschina & Friends

Seit 2007 hat sich "Koschina & Friends" als ein absolutes kulinarisches Highlight im Programm der Haute Cuisine Tribute to Claudia herauskristallisiert.

Dieser Abend gehört Dieter Koschinas engsten Koch-Freunden! Gefeierte Michelin Sterne Chefs aus verschiedenen europäischen Ländern werden zusammen mit ihm "crEATive" Gastronomie und Kultur lebendig werden lassen.

** Michelin
Restaurant Ocean
Chef Hans Neuner

* Michelin
Restaurant Lohninger
Chef Mario Lohninger

Restaurant Ski-Clubstube
Arlberg Hospiz
Chef Mathias Seidel

Chef Jörg Wörther

Chef Gebhard Schachermayer

* Michelin
Restaurant Ikarus - Hanger 7
Chef Martin Klein

* Michelin
Restaurant As Garzas
Chef Fernando Agrasar

Blue Gin
Distiller Hans Reisetbauer

** Michelin
Restaurant Vila Joya
Vila Joya
Chef Dieter Koschina

AGENDA 2015

TRADITIONAL CREATIVITY

TRIBUTE TO CLAUDIA

VILA JOYA'S INTERNATIONAL GOURMET FESTIVAL
10-15 NOV 2015

VILA JOYA
Home, Restaurant & Spa

November 14 | Samstag

crEATive Portugal

Wir haben alle portugiesischen Michelin-Restaurants eingeladen, ein Menü zu kreieren: Diese Meister Chefs werden die Leibspeise ihrer Kindheit modern interpretieren und in ein gastronomisches Feuerwerk verwandeln.

** Michelin
Restaurant Ocean
Chef Hans Neuner

** Michelin
Restaurant Belcanto
Chef José Avillez

* Michelin
Restaurant The Yeatman
Chef Ricardo Costa

* Michelin
Restaurant Pedro Lemos
Chef Pedro Lemos

* Michelin
Restaurant São Gabriel
Chef Leonel Pereira

* Michelin
Restaurant Il Gallo d'Oro
Chef Benoît Sinthon

* Michelin
Restaurant Henrique Leis
Chef Henrique Leis

* Michelin
Restaurant Feitoria
Chef João Rodrigues

* Michelin
Restaurant Fortaleza do Guincho
Chef Miguel Vieira

* Michelin
Restaurant L' and
Chef Miguel Laffan

* Michelin
Restaurant Largo do Paço
Chef André Silva

* Michelin
Chef Vitor Matos

** Michelin
Restaurant Vila Joya
Chef Dieter Koschina

AGENDA 2015

TRADITIONAL CREATIVITY

TRIBUTE CLAUDIA

VILA JOYA'S INTERNATIONAL GOURMET FESTIVAL
10-15 NOV 2015

VILA JOYA
Home, Restaurant & Spa

November 15 | Sonntag

Munich Maestros

München ist nicht nur der Ursprung der deutschen Haute Cuisine, sondern vor allem auch ein Eldorado der Highend-Gastronomie geblieben. Und München ist auch die Heimatstadt der Familie Jung.

Wir, die Vila Joya, und Chef Dieter Koschina sind deswegen hocherfreut, 4 der talentiertesten und international bekanntesten Ikonen der deutschen Gastronomieszene bei uns begrüssen zu dürfen.

Chef of The Century
Chef Eckart Witzigmann

** Michelin
Restaurant Tantris
Chef Hans Haas

** Michelin
Restaurant Residenz Heinz Winkler
Chef Heinz Winkler

Chef Otto Koch

TRADITIONAL CREATIVITY

TRIBUTE CLAUDIA

VILA JOYA'S INTERNATIONAL
GOURMET FESTIVAL
10-15 NOV 2015

VILA JOYA

Home, Restaurant & Spa