

DELUXE CUISINE



**TOP-KÜCHENCHEF MARC FOSH HAT MIT SEINEM „SIMPLY FOSH“ PALMAS SCHICKSTES RESTAURANT GESCHAFFEN. UND SEINE DELIKATESSEN-LINIE MACHT SCHLAGZEILEN...**

Der bekannte Küchenchef Marc Fosh hatte ein ereignisreiches Jahr. Im März eröffnete er sein Restaurant „Simply Fosh“, in dem frische, saisonale Markt-Küche offeriert wird, und das zum neuen schicken Gourmet-Hotspot Palmas avancierte. Im Herbst startete er eine eigene von europäischen Küchenmodifikationen inspirierte Delikatessenlinie u. a. mit italienischer Pasta, spanischem Wein und mediterraneischem Öl. Erhältlich ist auch eine Rezeptensammlung von Gerichten mit Fosh-Produkten. Marc Fosh: „Wir haben uns dabei auf ganz alltägliche Produkte konzentriert, mit denen man jedoch ganz hervorragende Gerichte machen kann – und einfach bei Freunden.“

Auch Fosh Food, die gastronomische Boutique, hat für Angebot an inspirierende Kochkurse erwartet. „Wir haben unglücklich viele Nachfragen von KochbeginnerInnen bekommen, die sich noch intensiver mit dem Kochen beschäftigen möchten“, erzählt Roberto Bragagnolo, Geschäftsführer von Fosh Food. Und die Neuzugänge können nicht auf die Website warten: erwartet der Catering-Service ein spezielles Angebot sowohl für private Dinner als auch für große Events ergänzt. Und auch für 2010 sind schon neue Projekte geplant – Marc Fosh und sein Team werden wohl auch im nächsten Jahr viel zu tun haben... [www.foshfood.com](http://www.foshfood.com)



**SIMPLY YUMMY...**

RENOWNED CHEF MARC FOSH HAS MADE HIS RESTAURANT "SIMPLY FOSH" INTO PALMA'S CHICEST EATERY. HIS DELICATESSEN RANGE IS HEADLINE NEWS...

*Simply Fosh is named in the stylish Refectory of the 17th century Hotel Convent de la Mare in the old town of Palma with a modern interior and a fascinating view of town. (Photo right)*

*Simply Fosh begins its life in Hotel "Convent de la Mare", since October now also 17. Jahrhundert, mitten im Herzen der Altstadt von Palma. Frisches mit den modernen Interieur mit Wandmalereien. (Foto m.)*

**Rezeptsammlung**  
Simply Fosh  
Carrer de la Mare, 11  
07003 Palma de Mallorca  
Tel. +34 971 720 114  
[receps@simplyfosh.com](mailto:receps@simplyfosh.com)

Renowned chef Marc Fosh has had a busy year. In March his restaurant Simply Fosh opened offering imaginative market fresh food, rapidly becoming Palma's chicest eatery. Autumn saw the launch of a delicatessen range with products inspired by European cuisine, including Italian pasta, Spanish wine, and Mallorca olive oil amongst others, a recipe collection featuring dishes using Fosh products is also available. More concerned "we've chosen to launch products most people will cook on a regular basis, and that can be used to produce great dishes to enjoy and impress friends with".

Fosh Food, the boutique gastronomy centre, has also initiated a set of practical cookery classes. "We received an incredible amount of requests for hands-on courses from extremely enthusiastic people looking to delve deeper into cooking", said Rob Bragagnolo, Fosh Food director. New websites are being launched, the external catering services are growing for private dinners, and larger events, and with many other projects developing, it looks like 2010 will be busy too. [www.foshfood.com](http://www.foshfood.com)

Fosh Salt (olive) 7 Euro  
Agrod Balsamico (olive) 10 Euro

90 DELUXE

