

IDEEN & KONZEPTE

Vapiano setzt auf Food Pairing



Food Pairing Special bei Vapiano: Eines der Gerichte ist ein Risotto mit Garnelen, Maracuja, weißer Schokolade und Sternanis / Foto: Vapiano

Mit Food Pairing Specials bringt Vapiano temporär neue Aromakombinationen auf die Speisekarte. Bis zum 14. April können Gäste weltweit in allen teilnehmenden Restaurants sieben Gerichte probieren.

Im Fokus steht die Kombination von saisonalen Zutaten unterschiedlicher Aromen. So treffen etwa Thunfisch und Radieschen in einem Insalata Goia auf Gurke und grüner Apfel, während die Pasta Curiosita Roquefort und Feige mit Kaffee und Orange vereint. Ein Risotto enthält Garnelen, Maracuja, weiße Schokolade und Sternanis und auf einer Pizza findet ein Zusammenspiel von Bohnen und Chorizo mit Majoran-Kartoffeln statt.

Vapiano wolle seine Gäste mit den neuen Gerichten nicht nur dazu einladen, das neue Jahr mit innovativen Aromakombinationen zu starten, sondern läutet gleichzeitig den Frühling ein.