

Discover
Flavour



Discover Delights
by Christian Henze

C5D B 02/2010



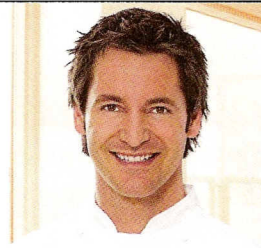
Lufthansa Business Class



TASTE CULTURE

AUSTRIAN WINE 

Nowhere on earth are great wines more refreshing,
or refreshing wines more distinctively delicious.
www.austrianwine.com



Entdecken Sie die intensiven Aromen von Christian Henze.

Discover the Intensive Flavours of Christian Henze.

Willkommen in der Lufthansa Business Class. Im Rahmen von „Discover Flavour“ laden wir Sie ein, die vielfältigsten Aromen und Zutaten mit uns zu entdecken. Freuen Sie sich auf immer neue, spannende Variationen, die Ihren Flug zu einer kulinarischen Erlebnisreise machen.

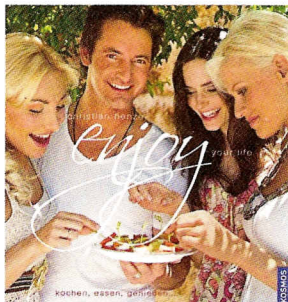
Im Mittelpunkt unserer aktuellen Menüs stehen Kreationen des Sternekochs Christian Henze. In enger Zusammenarbeit haben wir Speisen entwickelt, die seiner Philosophie folgen, Spaß zu machen und zu begeistern. Die Verwendung intensiver Aromen, ausgewählter Gewürze und frischer, gesunder Produkte eröffnet neue Geschmackswelten und lässt Sie Genuss immer wieder neu entdecken.

Erleben Sie noch mehr Vielfalt hier an Bord – mit „Discover Delights by Christian Henze“. Viel Vergnügen.

Welcome to Lufthansa Business Class. Join us on our “Discover Flavour” programme, as we invite you to discover an array of flavours and ingredients. You will enjoy a variety of new and exciting combinations which will make your flight a culinary experience.

Our current menu focuses on the creations of star chef Christian Henze. Together, we have created dishes which follow his philosophy and are fun and inspiring. The use of rich flavours, selected herbs and fresh, healthy ingredients opens up a world of new tastes and undiscovered culinary pleasures.

Experience an even greater variety with us on board – with “Discover Delights by Christian Henze”. Enjoy your meal.



© www.martinwolf.de

Christian Henze – der Publikumsliebbling.

Christian Henze – The Public's Darling.

Der Sternekoch aus dem Allgäu stand schon früh in Eckart Witzigmanns Münchner „Aubergine“ am Herd. Es folgten zwei Jahre als Privatkoch von Gunter Sachs. 1995 eröffnete er das „Landhaus Henze“. Bereits drei Jahre später erhielt er den ersten Michelin-Stern und rangierte mit seinem Haus auf Rang 18 der „1000 Besten Restaurants“. 2004 gründete er seine Kochschule, die 2009 von der Euro-Toques-Stiftung als Deutschlands beste ausgezeichnet wurde.

Dem breiten Publikum ist Christian Henze durch seine TV- und Radio-Auftritte bekannt. Sein erstes Kochbuch „Einfach gut kochen“ wurde mit der Silbermedaille der gastronomischen Akademie Deutschlands ausgezeichnet. 2009 erschien sein 14. und neuestes Buch „Enjoy your life“ im Kosmos Verlag.

Our star chef from the Allgäu region began his career as a chef at an early age in Eckart Witzigmann's restaurant "Aubergine" in Munich. After that he worked for two years as the private chef to Gunter Sachs. In 1995, he opened "Landhaus Henze". Only three years later, he was awarded his first Michelin star, and his restaurant came 18th place in the list of "1000 Best Restaurants". In 2004, he set up his cooking school which was awarded the title of "Best in Germany" by the Euro-Toques Association in 2009.

Christian Henze is best known to the general public for his appearances on TV and the radio. His first cookery book, "Einfach gut kochen" (Simply Good Cooking), was awarded a silver medal by the German Gastronomy Academy. His 14th and latest book, "Enjoy your life", was published by Kosmos Publishing House in 2009.

Discover
Flavour



Discover Delights Menu



Lufthansa Business Class

Menü

Vorspeise

Tandoori-Hähnchenbrust mit exotischem
Kartoffel-Mango-Chutney und Minz-Raita

Hauptspeisen

Rindersteak mit Tasmanischer Pfefferkruste
serviert mit Vanille-Karotten und geräuchertem
Bohnenpüree

Gegrillte Scampi mit Ingwer, Safrantomaten und
cremiger Limettenpolenta

Dessert

Zitronentarte mit Vanillesahne

Menu

Appetiser

Tandoori Chicken Breast with exotic Potato
and Mango Chutney, Mint Raita

Main Courses

Beef Steak with Tasmanian Peppercorn Crust
accompanied by Vanilla Carrots and smoked
Bean Puree

Grilled Scampi with Ginger, Saffron Tomatoes
and creamy Lime Polenta

Dessert

Lemon Tart with Vanilla flavored Cream

Getränkeauswahl Beverages

Winzersekt Sparkling Wine

Rot- und Weißwein Red and White Wine

Bier Beer

WARSTEINER Pils

Erfrischungsgetränke Soft Drinks

Mineralwasser Mineral Water

Spirituosen Spirits

Kaffee Coffee



Ostmann

DAS GEHEIMNIS GUTER GEWÜRZE

FIRST GLASS!

Ostmann

pfeffer
schwarz

www.ostmann.de

MUC: EN VOGUE

... because people meet up in elegant bars and restaurants

She loves Munich because it's the perfect place for shopping in style

... because elegance and chic are the order of the day

... because the airport lounges are beyond compare

Munich Airport is not only the best hub airport in Europe*, but also one of the most modern – bringing people together with its great range of flights, short transfer times, outstanding facilities and plenty of Bavarian flair. Munich Airport – Best of Europe.

* Results of the annual SKYTRAX survey.

www.munich-airport.com

M

Munich
Airport

Service nonstop