

Dominik Sato holt 1 Michelin Stern für den Seepark Thun

Von MICE-tip -
26.02.2020

Das Congress Hotel Seepark in Thun ist als Seminar- und Konferenzhotel bekannt.



Dominik Sato, Anja Bühler und Thomas Bohli.

Anlässlich der Präsentation des Guide Michelin 2020 wurde die Küche im Seepark Thun mit 1 Michelin Stern ausgezeichnet. «Die Neugierde war gross und auch eine gewisse Anspannung war da, als wir der Einladung zur Guide Michelin Präsentation folgten», schildert Thomas Bohli, Resident Manager im Seepark Thun.

Dominik Sato, Souschef im Seepark, nahm am 24. Februar 2020 den begehrten Michelin Stern entgegen. Zitiert wird die Küche im Guide Michelin wie folgt: «Er ist jung und ein echtes Talent. Die Rede ist von Dominik Sato. Der gebürtige Schaffhauser zeichnet gemeinsam mit Anja Bühler, Leitung Küche, verantwortlich dafür, dass man im «Congress Hotel Seepark» nicht nur chic wohnt, sondern auch hohe kulinarische Schule erlebt.

«Wir sind glücklich und sehr stolz auf das ganze Küchen- und Serviceteam», bestätigt Thomas Bohli.

Insbesondere «das Restaurant» im Seepark mit seiner Gourmetküche hat sich über die Jahre zum Geheimtipp für Geniesser entwickelt. «Unser Team hat sich diese Auszeichnung durch seine Konstanz, die hohe Qualität sowie mit viel Leidenschaft und Ausdauer erarbeitet», so Bohli.

Das Congress Hotel Seepark in Thun ist als Seminar- und Konferenzhotel bekannt. 17 Plenar-, Seminar- und Gruppenräume mit Tageslicht stehen für Konferenzen, Meetings, Workshops und Seminare zur Verfügung.

(MICE-tip)