



BLUE STAR TRAIN

P
resseinformation



**Das wohl längste Restaurant der Welt
im Bahnpark Augsburg
Erlesene Menus mit bis zu sieben Gängen ab 29. November 2008**



Augsburg, 03.11.2008 – Eleganz auf Schienen – und das schon ein halbes Jahrhundert lang! Einst stellte er als hochmoderner Trans Europ Express die Verbindung zwischen den Metropolen Europas her, heute dient er - vom Betreiber Jürgen Drexler aufwändig restauriert – als Gourmet-Restaurant mit besonderem Flair: Liebevoll eingerichtete Abteile, ein einladender Barbereich und Großraumwaggons mit langen Tafeln, passend dekoriert für kreative Menüs auf gehobenem Niveau, bieten dem Gast ab dem 29. November 2008 ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Feinste Küche, vom 3-Gang-Menü für 34,- EUR bis hin zum aufwändigen 7-Gang-Menü für 68,- Euro (Menükarte unter www.blue-star-train.de) wird am Standort im Bahnpark Augsburg geboten.

Betreiber und Koch Jürgen Drexler hat Erfahrung mit extravaganten kulinarischen Konzepten, hat doch der gelernte Koch bereits im Nostalgie Istanbul Orient Express erlesene Speisen auf den Tisch gezaubert. Dabei verbindet Jürgen Drexler seine beiden größten Leidenschaften: Kochen und Züge. Und jeder Gast im Blue Star Train trägt dazu bei, dass dieses Glanzstück der Wirtschaftswunderzeit erhalten bleibt und vielleicht schon bald wieder aus eigener Kraft auf den Gleisen Europas fahren kann: Die Überschüsse aus dem Betrieb des Blue Star Train fließen in die Reaktivierung des Zuges.

Ob Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder andere Events: der Blue Star Train bietet vom kleinen Abteil bis zum großen Tafelwagen stets einen stimmungsvollen Rahmen. Selbst Tagungen sind kein Problem – moderne Präsentationstechnik inbegriffen!

Ab dem 29. November 2008 steht die Stil-Ikone der Eisenbahnwelt im Bahnpark Augsburg.

Immer von Freitag bis Sonntag heißt es dann: „Bitte einsteigen und Türen schließen – der Blue Star Train verwöhnt mit Schick, Charme und Schlemmerei.“

Besuchen Sie den Blue Star Train, lassen Sie sich von der Gourmet-Küche von Jürgen Drexler verwöhnen und nehmen Sie Platz im wohl längsten Restaurant der Welt.



**ESG mbH
Eisenbahn- und Sonderwagenbetriebsgesellschaft mbH**

Inh.: Jürgen Drexler
Postfach 10 15 10
86005 Augsburg

Telefon: +49 (0)821/ 54 15 12
Telefax: +49 (0)821/ 54 15 15

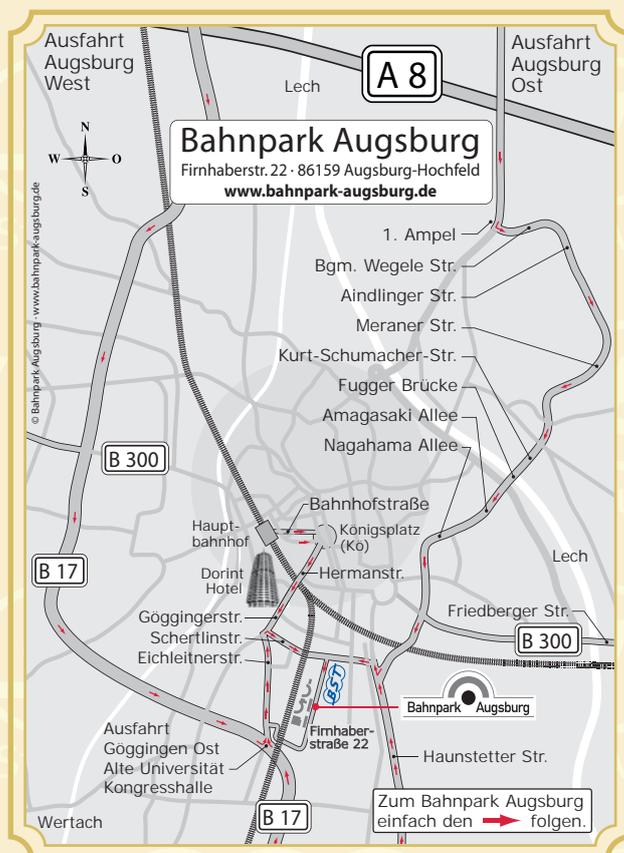
E-Mail: j.drexler@blue-star-train.de



Der Blue Star Train im Bahnpark Augsburg

Feine, kreative Küche mit bis zu sieben Gängen ab 29. November 2008

Das stationäre Restaurant – mit seinen 204 m das wohl längste Restaurant der Welt – kehrt wieder an seinen Heimatbahnhof, den Bahnpark Augsburg zurück. Neben Großraum- und Abteilwagen verfügt der Blue Star Train auch über eine Bar und Lounge.



BST Firmhaberstraße 22
86159 Augsburg

zu erreichen mit:
Omnibuslinie 41
(Fahrtrichtung: Bergstraße)
Haltestelle Kollmannstraße

Öffnungszeiten:

Ab 29. November 2008
Freitag & Samstag 17:30 – 24:00 Uhr
Sonntag: 11:30 – 14:30 Uhr

Für Gruppen öffnen wir selbstverständlich auch unter der Woche oder zu anderen Zeiten als hier angegeben.

Buchung:

Reservierung erforderlich!
Telefon: +49 (0)821/54 15 12
Von 8-18.00 Uhr
Online:
www.blue-star-train.de oder unter
E-Mail an j.drexler@blue-star-train.de

Platzangebot:

Der Blue Star Train verfügt über 7 verschiedene Wagen mit insgesamt 155 Plätzen

Wagen 1	Lounge	18 Plätze (keine Speiseplätze)
Wagen 2	roter Salon	39 Plätze
Wagen 3	blauer Salon	36 Plätze
Wagen 4	grüner Salon	8 Plätze
	kleiner blauer Salon	8 Plätze
Wagen 6	6 Abteile je 4 Plätze	24 Plätze
Wagen 7	2 Tafeln	30/14 Plätze oder 7 Tische für je 6 Personen alternativ als Tagungswagen





BLUE STAR TRAIN

Presseinformation

Speisekarte

Menü für die Adventszeit im Bahnpark Augsburg (November/Dezember 2008)
Jeden Monat wechselnde Menüs:

3-Gang Menü ^{(1), (2), (3), (4)}	34,- Euro
4-Gang Menü ^{(2), (3), (4)}	43,- Euro
5-Gang Menü ^{(3), (4)}	53,- Euro
6-Gang Menü ⁽⁴⁾	58,- Euro
7-Gang Menü	68,- Euro

(Die Fußnoten beziehen sich auf das untenstehende Menü)



Vorspeise

winterliche Terrine mit Waldorffsalat,
Preiselbeeren und Rotweinbirne

Suppe

Sellerie-Maronen-Suppe mit Sahnehaube und Kernöl

Fischgang

Seezungenroulade mit Wildreisplätzchen und Paprikarahm

Sorbet

Glühwein-Mandarinen-Sorbet

Zwischengang

Wildhasenrücken mit Pilzen im Crêpemantel

Hauptgang

Schweinefilet mit Pfifferlingen im Speckmantel an Rosenkohl
und Haselnussspätzle mit Kirschsauce

Dessert

Lebkuchenmousse mit Zwetschenröster und frischen Früchten

⁽¹⁾Vorspeise nicht enthalten beim 3-Gang Menü

⁽²⁾ Fischgang nicht enthalten beim 3- und 4-Gang Menü

⁽³⁾ Sorbet nur enthalten beim 6- und 7-Gang Menü

⁽⁴⁾ Zwischengang nur enthalten beim 7 Gang Menü

