**Celebrando la primavera en The Peninsula Paris con experiencias gastronómicas únicas**

*Un par de lujosas experiencias gastronómicas en el legendario hotel palaciego permiten a los huéspedes deleitarse juntos con los sabores de la temporada.*

La festividad de Pascua es recibida con especial alegría en The Peninsula Paris, donde las divertidas búsquedas de huevos, actividades familiares, y abundantes golosinas de chocolate invitan a los huéspedes a crear recuerdos inolvidables con sus seres queridos. Sin embargo, entre las tradiciones de Pascua más apreciadas en el magnífico hotel de la Avenida Kléber se encuentran sus espléndidas comidas pascuales, incluidas las siguientes dos opciones, ambas de las cuales se llevarán a cabo este año.

## El Gran Brunch de Pascua

El 31 de marzo, domingo de Pascua, todo el piso de entrada de The Peninsula Paris se transformará en un lujoso lugar para cenar, ofreciendo el buffet más lujoso de la ciudad. Especialmente creado por el Chef Ejecutivo David Bizet y su equipo, las abundantes ofertas resaltarán los mejores ingredientes y sabores de la primavera, en una variedad de preparaciones tanto tradicionales como creativas.

Los huéspedes del brunch podrán disfrutar de platillos esenciales de Pascua como el rack de cordero asado acompañado de espárragos frescos de primavera y exquisitas morillas. También podrán elegir entre una selección excepcional de mariscos (incluyendo langosta, langostinos, vieiras y camarones); carnes premium y embutidos; y especialidades clásicas cantonesas preparadas por los chefs del restaurante LiLi del hotel. Las estaciones de postres son un paraíso para los niños, con ositos de malvavisco, golosinas de chocolate, pasteles caseros y waffles hechos a pedido.

Como lo hace cada año, The Peninsula Paris nuevamente se asociará con la casa de moda infantil francesa Tartine et Chocolat para ofrecer un área especial para niños durante el brunch. Los niños pueden participar aquí en actividades divertidas como pintura facial y creación de coronas de flores, antes de unirse a la firma y encantadora búsqueda de huevos en el jardín oculto del hotel. Mientras tanto, los padres pueden disfrutar de su brunch acompañado de bebidas festivas y música en vivo de talentosos artistas.

## Té de la Tarde de Pascua

Comenzando el fin de semana de Pascua y continuando durante el mes de abril, se ofrecerá un sublime menú especial de Té de la Tarde en el restaurante Le Lobby, creado por la galardonada Chef Pastelera Anne Coruble.

Los platillos salados del menú incluirán una colección de canapés que destacan ingredientes de primavera, como espárragos con caviar oscietra y trigo sarraceno crujiente con morillas y langosta azul; así como bao al vapor con pato cantonés y pimiento verde. Las ofertas dulces, que presentan el ingrediente favorito del Chef Coruble: chocolate, incluirán una charlotte con vainilla ahumada y crema de leche, un bizcocho vasco marmolado, un babka de chocolate y praliné tostado, y una delicada religeuse cubierta de chocolate.

Los huéspedes que deseen continuar el viaje del chocolate pueden adquirir la impresionante creación en forma de huevo de chocolate del Chef Coruble, "The Blossoming", para compartir en casa con familiares y amigos.

## Más información

* **Brunch de Pascua - Domingo 31 de marzo**
  + Dos horarios: mediodía y 3 pm
  + Incluye entretenimiento musical en vivo, actividades para niños, búsqueda de huevos para niños o €220 por persona (de 12 años en adelante), incluyendo mocktails
  + €110 por persona para niños de 5 a 11 años (gratis para niños menores de 5 años)
* **Té de la Tarde de Pascua**
  + Del 28 de marzo al 30 de abril de 2024
  + A partir de las 3:30 pm (última reserva a las 5:30 pm)
  + Té de la Tarde Clásico: €80 por persona (sin incluir bebidas)
  + Té de la Tarde de Prestigio: €100 por persona (incluye una copa de champán)
* **Huevo Insignia "The Blossoming"**
  + Precio: €135
  + Se requiere preorden 72 horas de anticipación
    - Del 10 al 31 de marzo de 2024
  + Recogida en el lugar de 9 am a 9 pm. en Le Lobby, 19 avenida Kléber, 75116 París
    - Del 23 de marzo al 2 de abril de 2024

Reservación al +33 (0)1 58 12 28 88 o en la dirección [ppr@peninsula.com](mailto:ppr@peninsula.com)

Entrar al siguiente [enlace](https://hshgroup.egnyte.com/fl/KOhPt7pjZn) para más imágenes en alta resolución.

**Sobre The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSS)**

Constituida en 1866 y cotizada en la Bolsa de Valores de Hong Kong (00045), HSH es la sociedad de cartera de un grupo que se dedica a la propiedad, el desarrollo y la gestión de prestigiosas propiedades hoteleras, comerciales y residenciales en lugares clave de Asia, los Estados Unidos y Europa, así como la prestación de servicios de turismo y ocio, gestión de clubes y otros servicios. La cartera de Peninsula Hotels comprende The Peninsula Hong Kong, The Peninsula Shanghai, The Peninsula Beijing, The Peninsula Tokyo, The Peninsula New York, The Peninsula Chicago, The Peninsula Beverly Hills, The Peninsula London, The Peninsula Paris, The Peninsula Istanbul, The Peninsula Bangkok y The Peninsula Manila. La cartera de propiedades del Grupo incluye The Repulse Bay Complex, The Peak Tower y St. John's Building en Hong Kong; El Hito en Ciudad Ho Chi Minh, Vietnam; y 21 Avenue Kléber en París, Francia. La cartera de clubes y servicios del Grupo incluye The Peak Tram en Hong Kong; Quail Lodge & Golf Club en Carmel, California; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising y Tai Pan Laundry en Hong Kong.

**Contactos de prensa:**

Carolina Trasviña, Client Service Director | Travel: [carolina.trasvina@another.co](mailto:carolina.trasvina@another.co)

Gabriel Fuertes, Sr. PR Executive | Travel: [gabriel.fuertes@another.co](mailto:gabriel.fuertes@another.co)

Camila Martínez, Account Assistant | Travel: [camila.martinez@another.co](mailto:camila.martinez@another.co)