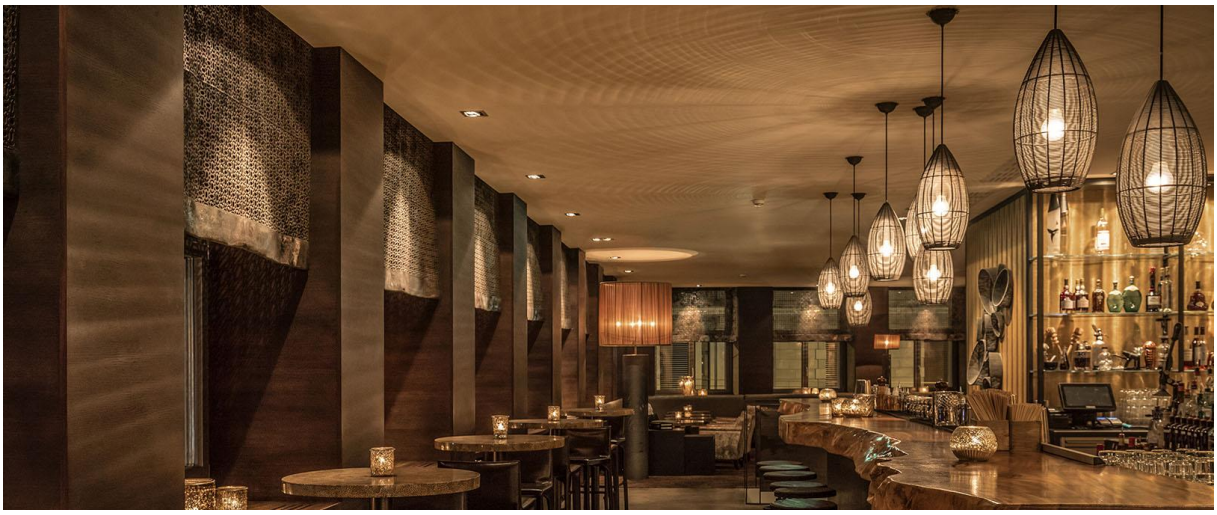
Steak-Spezialitäten und glänzende Events im Herzen Zürichs

TEXT: MARILENA STRACKE | PHOTOS: AURA GROUP AG

Das AURA ist ein modernes Juwel in der Züricher Event- und Gastronomieszene. Entwickelt von dem erfahrenen Team hinter Club Indochine und TAO's Restaurant & Lounge Bar, ist das AURA nicht nur eine professionelle Event-Location vom Feinsten, sondern überzeugt auch mit den exzellenten Steak-Spezialitäten vom originalen Southbend Broiler.

Der leidenschaftliche Züricher Gastro-Unternehmer Philippe Haussener wollte eine Event-Location kreieren, die in Sachen technischer Infrastruktur und Visualisierung unbegrenzte Möglichkeiten bieten sollte und das ist ihm mit AURA am Paradeplatz Zürich auch wunderbar gelungen.

Zwischen 80 und 900 Gäste haben im AURA Eventbereich Platz. Dabei trägt neben flexiblen Set-Ups und Bühnenmöglichkeiten, vor allem die 360° Projektion zu einem völlig neuen visuellen Erlebnis im 450 Quadratmeter großen Saal bei. „Jeder Kunde kann seinem Anlass seine ganz eigene Handschrift geben", so Philippe Haussener. „Bestehende Bilder oder Videos von Kunden, wie auch spezifisch für einen Event produziertes Material und Sujets aus unserer Bibliothek, lassen sich in eine einzigartige Präsentation verwandeln."



Vom klassischen Apero, Flying Dinner oder Galadinner bis hin zur Produktlancierung oder Award Show sind der Kreativität bei AURA keine Grenzen gesetzt. Eine individuelle Beratung und kompetente Organisation durch das AURA Event Team, sowie die fachkundige Betreuung der hauseigenen Technik Crew und des kreativen AURA Grafik- und Design Teams, stellen sicher, dass die Events für alle Gäste zu unvergesslichen Erinnerungen werden.

„Kulinarisch verwöhnen wir unsere Gäste durch unsere eigene Eventküche mit innovativen europäischen Spezialitäten und internationalen Köstlichkeiten“, fügt Haussener hinzu und die kulinarischen Highlights kann man natürlich auch wunderbar bei einem Besuch im AURA Restaurant genießen. Dort werden Steaks auf dem original Southbend Broiler bei 800 bis 1000 Grad nicht klassisch per Hitze von unten zubereitet, sondern durch Infrarotstrahlung von oben. Durch diese spezielle Zubereitung wird das Fleisch außen knusprig und innen sehr zart.

Ausgefallene Spezialitäten aus Europa treffen im AURA auf internationale Köstlichkeiten und Haussener empfiehlt: „Nicht entgehen lassen sollte man sich bei einem Besuch das Wagyu Beef von der australischen Mulwarra Farm und unsere hausgemachten Beef Dim Sum.“

All das kann man in einer tollen Atmosphäre erleben, denn durch verschieden animierte Welten, wird der Gast an einen ganz anderen Ort versetzt: vom grünen Dschungel zum urbanen Marktplatz bis in die Unterwasserwelt.

„Um diese einzigartige Atmosphäre zu erleben, sollten Sie unbedingt bei uns vorbeikommen“, sagt Haussener – und da hat er sicher Recht.

aura-zurich.ch