

Interview mit Chefkoch Hr. Vijay Kumar:

## **Kulinarischer Neuzugang: Ex-Do&Co Chefkoch Vijay Kumar übernimmt Küchenleitung in Hari's Bistro**

Wien – Eine aufregende Neuerung für alle Feinschmecker: Hari's Bistro by Kumar's Kitchen freut sich, den renommierten Chefkoch Vijay Kumar in seinem Team willkommen zu heißen. Der ehemalige Do&Co-Chef bringt seine langjährige Erfahrung und sein außergewöhnliches Gespür für Aromen in die Küche des beliebten Restaurants im Kolpinghaus Alsergrund ein.

Vijay Kumar steht für exzellente Qualität, kreative Rezepturen und authentische indische Küche mit modernem Twist. In seiner neuen Rolle als Küchenchef von Hari's Bistro wird er seine kulinarische Handschrift mit frischen, handverlesenen Zutaten und raffinierten Gewürzkombinationen einbringen. Gäste dürfen sich auf ein einzigartiges Geschmackserlebnis freuen, das traditionelle indische Aromen mit internationalen Einflüssen vereint.

„Es ist mir eine Freude, Teil dieses großartigen Teams zu sein und mit meiner Erfahrung neue kulinarische Akzente zu setzen“, sagt Vijay Kumar. „Unser Ziel ist es, unseren Gästen ein unvergleichliches Genusserlebnis zu bieten – sei es bei einem gemütlichen Abendessen oder einer exklusiven Veranstaltung.“

Mit der Verstärkung durch Vijay Kumar hebt Hari's Bistro sein gastronomisches Angebot auf ein neues Level. Ob Business-Lunch, Candle-Light-Dinner, Event-Catering oder Seminar– das Hari's Bistro bleibt eine Top-Adresse für alle, die gehobene internationale und indische Küche in bequemes Ambiente genießen möchten.

Hari's Bistro by Kumar's Kitchen lädt alle Feinschmecker herzlich ein, sich selbst von den neuen Kreationen des Meisterkochs zu überzeugen!