

# Las Vegas: Wynns Megaresort öffnet am 27. April



Las Vegas, die Stadt der Superlative, bereitet sich pünktlich zu ihrem runden Geburtstag auf einen weiteren Höhepunkt in ihrer 100-jährigen Geschichte vor: In einem Monat soll das 2,7 Milliarden-Dollar teure Wynn Las Vegas Resort & Country Club-Projekt seine Tore öffnen und damit neue Maßstäbe in Sachen Luxus und Fine Dining setzen. 2.700 Zimmer und 18 F&B-Outlets sind die Eckdaten für das Mega-Projekt des Hotel-Moguls Steve Wynn, der einst die kulinarische Renaissance der Wüstenstadt mit der Eröffnung von High-End-Restaurants in seinen Mirage-, Bellagio- und Treasure Island-Hotels einleitete. Da inzwischen zahlreiche hochklassige Restaurants um die 'Dining Dollars' der Las-Vegas-Besucher buhlen, sollen im neuen Resort die großen Namen der amerikanischen Gastro-Szene geschätzte 30.000 Gäste am Tag in die Wynn-Gourmettempel locken.

Daniel Boulud, Alessandro Stratta, Jimmy Sneed und Paul Bartolotta sind nur einige der illustren Küchenchefs, die für die einzelnen Outlets verantwortlich zeichnen. Boulud ist vermutlich der prominenteste Name auf der Liste des Küchen-Who-is-who, den Steve Wynn für sein Projekt gewinnen konnte. Berühmt wurde Boulud mit seinen Restaurants Daniel, Café Boulud und DB Bistro Moderne in New York sowie einem zweiten Café Boulud im Brazilian Court Hotel in Palm Beach. Sein Beitrag zum Wynn Las Vegas wird Daniel Boulud's Brasserie

heißen. Alessandro Stratta wird das Restaurant 'Alex' mit italienisch und französisch inspirierten Spezialitäten eröffnen – die Preise dürften bei gut 100 \$ pro Person liegen.

Etwas – aber nur etwas – bescheidener soll es in Paul Bartolottas 'Ristorante die Mare' zugehen. Seafood, Pasta, Huhn und andere Fleischgerichte stehen hier auf der Karte. Weitere 'Celebrity Chefs' auf Wynns Liste: Takashi Yagihashi, Stephen Kalt und Eric Klein. Das Special Events Catering Team wird von Marc Poidevin (Tavern on the Green, N.Y., Le Cirque 2000, Paris) angeführt. Executive Chef aller Wynn Las Vegas Restaurants ist Grant McPherson.

Alle Restaurants werden sowohl Innen- als auch Außenflächen haben – für Las Vegas bislang eher unüblich. Einige Outlets liegen an einem künstlichen See und einem 'Privatberg' auf dem 87 Hektar großen Gelände. Eine Erweiterung der Anlage ist übrigens schon in Planung. Bis 2007 sollen ein weiterer Hotelturm mit 1.500 Suiten, zusätzliche Casino-Fläche, ein Spa, Pools, Handels- und Tagungsfläche sowie weitere Restaurants gebaut werden. Investition für das Projekt mit dem Arbeitstitel 'Encore': noch einmal 900 Mio. \$.