

# FLEMINGS

## MAYFAIR

### NEUER KOCH UND NEUES FOOD-KONZEPT

Großer Umbruch im Gourmet Restaurant Ormer Mayfair im Flemings Mayfair:  
Sofian Msetfi übernimmt mit neuer kulinarischer Ausrichtung



Sofian Msetfi

Das renommierte Restaurant Ormer Mayfair im Flemings Mayfair hat mit Sofian Msetfi einen Küchenchef engagiert, der seit über 15 Jahren in der erlesenen Sterne-Gastronomie Englands und Irlands zu Hause ist. Seine letzte Wirkungsstätte war das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Oak Room im Adare Manor in der Grafschaft Limerick, Irland. Mit ihm läutet das Fünf-Sterne-Hotel im Herzen Londons eine neue kulinarische Ära ein. Mittags und abends serviert das Gourmet Restaurant ab sofort ausschließlich drei saisonal wechselnde Degustationsmenüs in feinem, gehobenem Rahmen. Zeit seiner Ausbildung fokussierte sich Msetfi auf die moderne britische Küche. Unter den sogenannten „Signature-Dishes“ finden sich Gerichte wie *Cornwall-Krebs auf braunem Krebs-Brötchen, Limette, Avocado und gewürzter Krabbenbrühe* oder *Gebratenes Dorset-Lammkarree auf einem Confit aus Lammb Brust, Gurke und Dill* sowie *Trüffelhonigeis, gefrorener Kefir und natives Olivenöl*. Mittags steht ein Fünf-Gänge-Menü für 50 Britische Pfund (zirka 57,50 Euro) zur Verfügung, abends kann der Gast aus einem Sieben-Gänge-Menü für 70 Britische Pfund (zirka 80,50 Euro) oder einem Neun-Gänge-Menü für 90 Britische Pfund (zirka 103,50 Euro) wählen; hinzu kommt auf Wunsch noch die passende Weinbegleitung. Mehr Informationen finden Sie unter [www.flemings-mayfair.co.uk](http://www.flemings-mayfair.co.uk).

Sofian Msetfis beeindruckende Karriere begann als Chef de Partie im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Longridge Restaurant, bevor er unter der Leitung von Tom Kerridge zu The Hand and Flowers (zwei Michelin-Sterne) wechselte. Danach folgten insgesamt vier Jahre im Midsummer House (zwei Michelin-Sterne), wo er eng mit Chefkoch Daniel Clifford

zusammenarbeitete und vom Chef de Partie zum Senior Sous Chef avancierte. Seine letzte Station war schließlich das Adare Manor. Das Flemings Mayfair Hotel heuerte gemeinsam mit Msetfi auch einen neuen Senior Sous Chef an: Chris Hopkins wirkte zuvor im Dinner by Heston und im Midsummer House, beide Restaurants haben zwei Michelin-Sterne.

„Ich freue mich unglaublich, in einem der luxuriösesten Hotels Londons zu arbeiten und unterstütze das Bestreben des Hotels, eines der besten Restaurants der Hauptstadt zu etablieren. Ich verfüge über ein unglaublich talentiertes Team und wir können es kaum erwarten, im Ormer Mayfair ein neues kulinarisches Erlebnis zu bieten. Wir haben das Angebot vereinfacht und dennoch erweitert, indem wir drei Degustationsmenüs erstellt haben, für die wir ausschließlich die besten Produkte und Zutaten aus Großbritannien verwenden“, erläutert Sofian Msetfi.

Der gebürtige Deutsche Henrik Muehle, Geschäftsführer und langjähriger Direktor im Flemings Mayfair Hotel ergänzt: „Wir freuen uns, Sofian und Chris an Bord zu haben, wenn wir am 19. Mai wiedereröffnen. Dank ihrer Erfahrung an der Seite vieler führender Köche Englands, stellen sie das perfekte Duo dar, um das neue Food & Beverage-Angebot in unserem Hotel voranzutreiben. Gemeinsam mit unserem bestehenden Team im Ormer Mayfair werden wir unseren bereits guten gastronomischen Ruf weiterhin erheblich verbessern.“

## Flemings Mayfair Hotel London

Das Flemings Mayfair in London ist eines der ältesten und etabliertesten Hotels der englischen Hauptstadt. Das Haus stammt aus dem Jahr 1851 und ist eines der wenigen noch in Privatbesitz befindlichen Hotels Londons. Es bietet 129 luxuriöse Gästezimmer und Suiten sowie zehn prächtige Apartments mit einem, zwei oder drei Schlafzimmern.

Das Flemings Mayfair besteht aus dreizehn georgianischen „Townhouses“ aus dem Jahr 1731. Nach einer umfangreichen Renovierung im Wert von mehreren Millionen Pfund wurde ein Großteil der Details aus dem 18. Jahrhundert restauriert und gekonnt mit den großzügigen neuen Innenräumen kombiniert.

Dieses luxuriöse Haus in bester Londoner Lage ist Mitglied bei den Small Luxury Hotels of the World und bietet mit dem Ormer Mayfair einen kulinarischen Hotspot in der Metropole.

Das Gourmet Restaurant Ormer Mayfair wurde 2016 von Küchenchef Shaun Rankin eröffnet. Seine Beratung für das Flemings Mayfair Hotel und das Restaurant Ormer Mayfair wurde 2020 eingestellt.

### [BILDERAUSWAHL FLEMINGS MAYFAIR](#)

#### SIE MÖCHTEN MEHR ERFAHREN?

Ulrike Barcatta | Director of Communications  
[ub@fospitality.com](mailto:ub@fospitality.com) | Tel.: +49 160 95 96 54 42

*fospitality*  
Zurich | Munich | Rosenbach

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD