



# KOCHDUELL

Bei unserer Koch-Challenge tretet ihr in zwei Teams an, um das bessere 3-Gänge-Menü zu kochen. Dabei erhaltet ihr jeweils die gleichen Rezepte und bewertet am Ende selbst, welcher Teller euch besser schmeckt. Natürlich steht euch auch hier das Küchenteam unseres Bio-Restaurants ROSE mit Tipps und Tricks zur Seite.

## DAS MENÜ

**Mediterrane Ravioli**  
mit Ziegenfrischkäse  
und Tomaten-Salbei-Lauchragout

\*\*\*

**Rosa gebratenes Edelteil vom Rind**  
mit Ofengemüse, cremiger Polenta  
und Rosmarin-Schaum

\*\*\*

**Crème brûlée**  
mit marinierten Beeren  
und Schokoladencrumble

# INKLUSIVLEISTUNGEN

Sekt und Alkoholfreier Aperitif  
Korrespondierende Weine und Bier  
Alkoholfreie Getränke: Tafelwasser, Saft, Limonaden  
Kaffee- und Kaffeespezialitäten  
Schürze  
TressBrüder Give Away  
Verweildauer: 4,5 Stunden  
Endreinigung und Raummiete

Ab 12 Personen offerieren wir einen Sonderpreis von 149 € pro Person.  
Bei weniger Teilnehmern, sehen wir uns gezwungen, aus wirtschaftlichen Gründen,  
die Abrechnung für 12 Teilnehmer vorzunehmen.