

Motto in diesem Jahr



# Kitchen-Battle 2022



Claus Peter

Ellen Peter

Stefan Brandes

Anne Brandes

Motto in diesem Jahr



# Kitchen-Battle 2022



Claus Peter

Ellen Peter

Stefan Brandes

Anne Brandes

Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr wieder mit unserem Kitchen-Battle ein ganz besonderes kulinarisches Event anbieten zu können. „Gegner“ im Kampf um die Gunst der Gäste sind in diesem Jahr Claus Peter und der Koch und Berufsschullehrer Stefan Brandes aus Cuxhaven. Unterstützt werden beide Kontrahenten von ihren Töchtern, Ellen Peter, Azubi zur Konditorin und Anne Brandes, Köchin.

Das Restaurant-Team serviert Ihnen in der Oehlschläger-Stube jeweils zwei Vorspeisen, zwei Hauptgerichte und zwei Desserts. Ihre Aufgabe ist es, jeden Gang mittels dieser Ankreuzkarte zu bewerten. Selbstverständlich erfahren Sie nicht, welcher Koch welchen Gang zubereitet hat. Was genau Ihnen serviert wird, bleibt der Fantasie des jeweiligen Küchen-Teams überlassen - einzige Vorgabe ist der Bezug zum diesjährigen Motto „back to the 80's“ - lassen Sie sich überraschen und genießen Sie den Abend.

Wir möchten Sie bitten, die jeweiligen Gänge mit Punkten von 0 (schmeckte nicht) bis 10 (lecker, schmeckt hervorragend) zu bewerten. Die Bewertungen aller Gäste werden gesammelt und anschließend ausgewertet. Das Team, das insgesamt die meisten Punkte bekommen hat, hat gewonnen.

Wir bedanken uns für Ihre Bewertungen und hoffen, es hat Ihnen geschmeckt. Unser Dankeschön an Sie: Wenn Sie Ihre Kontaktdaten angeben, das Kreuzchen setzen und unterschreiben, nehmen Sie an der Verlosung einer Kochkursteilnahme teil. **Viel Glück!**

Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

e-Mail \_\_\_\_\_

Ort, Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

Bitte tragen Sie hier Ihre Bewertung ein

### VORSPEISEN

80er Jahre Partybuffet

Gänselebermus - Beerenauslesegelee von der Huxelrebe, Jahrgang 1984

### HAUPTGÄNGE

Edelfisch-Roulade - Paprikasauce - Champagnergraupen

Rinderroulade - Schmorsauce - Wirsing - Gratinkartoffeln

### DESSERTS

Zweierlei Mousse au Chocolat - Pistazieneis - Vanillesauce

Kalte Schnauze - Capri Sonne - Götterspeise

Ja, ich möchte an der Verlosung der Kochkursteilnahme teilnehmen. Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten zu Werbe- und Informationszwecke sowie ggf. zu Markt- und Meinungsforschungszwecken von Hotel Peter, Bahnhofstraße 1, 21789 Wingst sowie von vertraglich gebundenen Erfüllungsgehilfen erhoben, verarbeitet und genutzt werden. Ich kann meine Einwilligung in die Verwertung meiner Daten jeder Zeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Darüber hinaus werden meine Daten nicht an Dritte weitergegeben. Teilnahme nur mit Kreuz und Unterschrift möglich!

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Teilnahme ab 18 Jahren. Der Gewinner wird bis Anfang Dezember 2022 benachrichtigt und muss sich und seine Begleitperson bitte für einen Kochkurs nach Wahl rechtzeitig anmelden.

Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr wieder mit unserem Kitchen-Battle ein ganz besonderes kulinarisches Event anbieten zu können. „Gegner“ im Kampf um die Gunst der Gäste sind in diesem Jahr Claus Peter und der Koch und Berufsschullehrer Stefan Brandes aus Cuxhaven. Unterstützt werden beide Kontrahenten von ihren Töchtern, Ellen Peter, Azubi zur Konditorin und Anne Brandes, Köchin.

Das Restaurant-Team serviert Ihnen in der Oehlschläger-Stube jeweils zwei Vorspeisen, zwei Hauptgerichte und zwei Desserts. Ihre Aufgabe ist es, jeden Gang mittels dieser Ankreuzkarte zu bewerten. Selbstverständlich erfahren Sie nicht, welcher Koch welchen Gang zubereitet hat. Was genau Ihnen serviert wird, bleibt der Fantasie des jeweiligen Küchen-Teams überlassen - einzige Vorgabe ist der Bezug zum diesjährigen Motto „back to the 80's“ - lassen Sie sich überraschen und genießen Sie den Abend.

Wir möchten Sie bitten, die jeweiligen Gänge mit Punkten von 0 (schmeckte nicht) bis 10 (lecker, schmeckt hervorragend) zu bewerten. Die Bewertungen aller Gäste werden gesammelt und anschließend ausgewertet. Das Team, das insgesamt die meisten Punkte bekommen hat, hat gewonnen.

Wir bedanken uns für Ihre Bewertungen und hoffen, es hat Ihnen geschmeckt. Unser Dankeschön an Sie: Wenn Sie Ihre Kontaktdaten angeben, das Kreuzchen setzen und unterschreiben, nehmen Sie an der Verlosung einer Kochkursteilnahme teil. **Viel Glück!**

Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

e-Mail \_\_\_\_\_

Ort, Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

Bitte tragen Sie hier Ihre Bewertung ein

### VORSPEISEN

80er Jahre Partybuffet

Gänselebermus - Beerenauslesegelee von der Huxelrebe, Jahrgang 1984

### HAUPTGÄNGE

Edelfisch-Roulade - Paprikasauce - Champagnergraupen

Rinderroulade - Schmorsauce - Wirsing - Gratinkartoffeln

### DESSERTS

Zweierlei Mousse au Chocolat - Pistazieneis - Vanillesauce

Kalte Schnauze - Capri Sonne - Götterspeise

Ja, ich möchte an der Verlosung der Kochkursteilnahme teilnehmen. Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten zu Werbe- und Informationszwecke sowie ggf. zu Markt- und Meinungsforschungszwecken von Hotel Peter, Bahnhofstraße 1, 21789 Wingst sowie von vertraglich gebundenen Erfüllungsgehilfen erhoben, verarbeitet und genutzt werden. Ich kann meine Einwilligung in die Verwertung meiner Daten jeder Zeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Darüber hinaus werden meine Daten nicht an Dritte weitergegeben. Teilnahme nur mit Kreuz und Unterschrift möglich!

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Teilnahme ab 18 Jahren. Der Gewinner wird bis Anfang Dezember 2022 benachrichtigt und muss sich und seine Begleitperson bitte für einen Kochkurs nach Wahl rechtzeitig anmelden.

Peters – das Genusshotel in der Wingst  
Bahnhofstraße 1 • 21789 Wingst  
Telefon 04778-279 • Telefax 04778-7474  
info@peters-wingst.de • www.peters-wingst.de

Peters – das Genusshotel in der Wingst  
Bahnhofstraße 1 • 21789 Wingst  
Telefon 04778-279 • Telefax 04778-7474  
info@peters-wingst.de • www.peters-wingst.de