

Champagner

KÜCHENPARTY

April

17

18.30 Uhr



Die Ratsstuben | Ettlingen



**Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Freunde des Hauses,**

Leonhard Bader lädt Sie zu einem Abend ein, an dem Genuss nicht erklärt, sondern zelebriert wird.

Wie bei unseren legendären Küchenpartys öffnet sich auch diesmal die Küche für einen intimen Einblick in das, was uns antreibt: kompromisslose Produktqualität, handwerkliche Präzision und Freude am großen Moment.

In stilvoll lebendiger Atmosphäre treffen französische Küche und erlesene Champagner handverlesener Winzer aus Épernay aufeinander – nicht als Begleitung sondern als gleichwertige Protagonisten eines Abends mit klarer Handschrift.

Champagner KÜCHENPARTY



HÖHEPUNKT DES ABENDS

Ein rund 100 Kilogramm schwerer Bluefin-Thunfisch wird live im Restaurant fachgerecht zerlegt – ein seltenes Schauspiel voller Respekt vor dem Produkt und handwerklicher Könnerschaft.

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

- *Meeresfrüchte und Fisch aus der Bretagne, gekrönt von einem großzügigen Plateau de Fruits de Mer mit Gillardeau-Austern, Langoustinen, Kaisergranat, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln und Wildfang-Garnelen*
- *Hummer Thermidor, klassisch opulent und elegant interpretiert*
- *Feine Spezialitäten aus unserer Fleischreifekammer sowie Chianina-Rind aus der Toskana*
 - *Bresse-Geflügel von außergewöhnlicher Qualität*
 - *Unser legendäres Risotto alla Milanese, direkt aus dem Parmesanlaib serviert*
- *Gereifte Bordier-Käse und Pâtisserie von Lenôtre aus Paris*
Wie gewohnt entstehen im Laufe des Abends spontane, unangekündigte Genussmomente. Begleitet wird der Abend dezent von einer Live-Band.

Ein Abend für Genießer und Kenner – für alle, die große Produkte, ehrliches Handwerk und die Atmosphäre einer offenen Küche schätzen.

Ticket – € 219 pro Person

Champagner unlimited, Wasser, Softgetränke und Kaffee inklusive.

Wir bitten um Vorauszahlung zur verbindlichen Reservierung

EIN ABEND, DEN MAN ERLEBT. MANCHE ABENDE BLEIBEN