Erstes Remstaler
Koch-Duell

Einladung zum kulinarischen Abend
„Das Remstal kocht!“



Durch den Abend führt
Petra Klein
SWR1-Moderatorin
und Genussbotschafterin
Baden-Württemberg

Böbingen
Bürgermeister Jürgen Stempfle
Küchenchef Dagobert Hämmerer

– vs –

Remseck a. N.
Bürgermeisterin Birgit Priebe
Küchenmeister Vincenzo Paradiso

Montag, 17. Juni 2019
Römerhalle, Böbingen
Einlass 18^{00} Uhr, Beginn 18^{30} Uhr

REMSTAL
GARTENSCHAU
2019
www.remstal.de

Wir danken unseren Partnern:

Teinacher

FAMILIENBRAUEREI
DINKELACKER

Die Koch-Duell Idee:

Zur Remstal Gartenschau 2019 findet erstmals ein Koch-Duell zwischen allen 16 Städten und Gemeinden statt.
Präsentiert wird die Vielfalt und Qualität der regionalen Küche im Remstal. Unter dem Motto „Das Remstal kocht!“ suchen wir das beste Küchenteam zwischen Essingen und Remseck am Neckar. Immer zwei Kommunen treten gegeneinander an und verwöhnen ihre Gäste mit einem kreativen und leckeren Vier-Gänge-Menü und begleitender Weinreise durchs Remstal, präsentiert von Weindozentin Sigrun Trinkle.
Wer das Duell gewinnt, entscheiden Sie!
Das große Finale findet am 27. Juli 2019 in Schwäbisch Gmünd statt.

Das Duell – Böbingen vs. Remseck am Neckar:

Schweizerhof

TRAGA FLORIO GENUSSAKADEMIE

1. und 2. Gang: Dagobert Hämmerer

3. und 4. Gang: Vincenzo Paradiso

★ Das Menü ★

Apéritif von Remstaler Streuobstwiesen

★

Frühlingslauch grün/weiß
Lauwarmer Spargelspitzensalat vom grün/weißen Spargel
Frischkäseterrine | Erdbbeerchutney

★

Duett von der Forelle aus der Quelle
unter der Honig Krumpl Kruste und Kräuter Kruste,
auf Selleriepüree
Galantine von der Forelle | Alblinsensalat | Tomatenmarmelade

★

Gratinierte Milchkalbshüfte
Fregola Sarda | Geräuchertes Blumenkohlpüree | Süßholzjus

★

Brombeer-Malheur
Biskuit | Schokolade | Popcorn | Macaron

Jetzt Tickets sichern*:

VVK-Stelle in Böbingen:
Rathaus Böbingen
Zimmer Nr. 6
Römerstraße 2
73560 Böbingen

VVK-Stelle in Remseck am Neckar:
Stadtverwaltung Remseck am Neckar
Fellbacher Straße 2
71686 Remseck am Neckar

Tickets 50,- Euro/Person inkl. Apéritif und Live-Musik (VVK-Start 2. März 2019)

Bitte beachten Sie: Bei dieser Veranstaltung wird nur das beworbene Menü serviert. Das Menü ist für Vegetarier nur teilweise und für Veganer nicht geeignet. Alternative Speisen können leider nicht angeboten werden. Auf eventuell vorhandene Allergien oder andere Nahrungsmittelunverträglichkeiten kann keine Rücksicht genommen werden. Auszeichnungspflichtige Allergene können am Veranstaltungsabend eingesehen werden. Das beworbene Menü kann sich in einzelnen Zutaten tagesaktuell ändern.

© 2019 www.bzwdobler.de

*Keine Abendkasse. Tickets solange der Vorrat reicht.