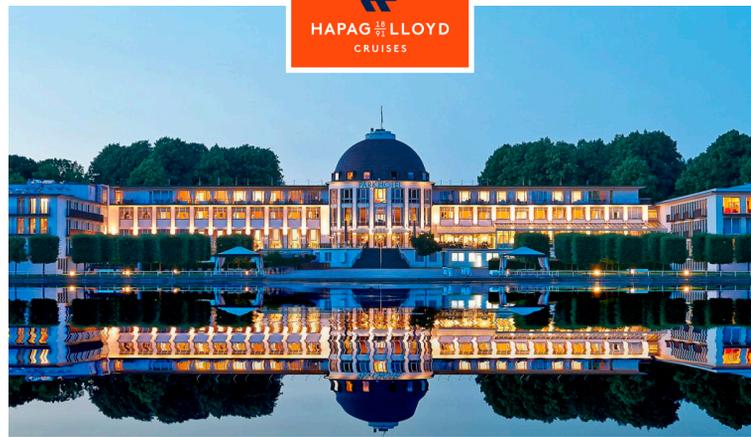


# Großer Gourmet Preis 2019

## Grand Finale

präsentiert von:



24. November 2019, ab 17 Uhr  
Park Hotel Bremen  
Im Bürgerpark · 28209 Bremen

## Gala unter Sternen

Zum Grand Finale begrüßt das Park Hotel in Bremen vielfach ausgezeichnete Sterneköche zu einem exklusiven Genuss-Abend.

Kochkunst auf Sternenniveau, außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, erlesene Weine, Champagner und Entertainment von europäischer Spitzenklasse – das ist der Große Gourmet Preis, der am 24. November 2019 das kulinarische Jahr mit einem Grand Finale im Bremer Park Hotel ausklingen lässt. Dabei kochen die besten Chefs aus verschiedenen Regionen ein mehrgängiges Gourmet-Menü für ihre Gäste.

### Alle Leistungen des Abends auf einen Blick:

- Champagner-Empfang mit kleinen Köstlichkeiten
- Gourmet-Menü der teilnehmenden Köche
- Flying Dessert
- korrespondierende Weine
- Unterhaltungsprogramm mit Live-Musik
- Kilian & Close, feinste, handgemachte Schokoladen
- Rügener Insel Bier - Baltic Ale, World's Best Belgian Blonde
- Beginn 17.00 Uhr · Ende ca. 23.00 Uhr

Karten für diese Gala der Kochkunst sind erhältlich für 198 Euro im Park Hotel Bremen telefonisch bei unter 0421-3408-666 oder per Mail [bankett.bremen@dorint.com](mailto:bankett.bremen@dorint.com).

## Kulinarisches Feuerwerk am Bürgerpark

Zum Empfang von Hapag-Lloyd Cruises mit dem Exklusiv-Champagner „MS EUROPA“ aus dem Hause Jacquart werden kleine Köstlichkeiten aus der Hotelküche gereicht. Dann zünden fünf Spitzenköche ein kulinarisches Feuerwerk in einmaliger Atmosphäre.

**Sebastian Oppermann**, Gastgeber und Küchendirektor, im Park Hotel Bremen, begrüßt die Chefs der Top-Restaurants Deutschlands und Mallorcas. Zusammen werden sie ihren Gästen ein perfekt aufeinander abgestimmtes Menü bereiten. Korrespondierende Weine ausgesuchter Winzer vollenden den kulinarischen Reigen.

Begrüßt werden der Drei-Sterne-Koch **Thomas Bühner** und der mit zwei Sternen ausgezeichnete **Hendrik Otto**, Berlins bester Küchenchef aus dem legendären Hotel Adlon, sowie **Christian Scharrer**, Zwei-Sterne-Koch und Nummer 1 in Schleswig-Holstein aus dem Restaurant Courtier in Weissenhaus / Ostholstein, schließlich Mecklenburg-Vorpommerns bester Chef, Sternekoch **Ronny Siewert** aus dem Grand Hotel Heiligendamm, und last but not least Mallorcas Aufsteiger des Jahres, Sternekoch **Andreu Genestra** aus dem Hotel Predi Son Jaumeil in Capdepera.

Das Besondere: Die Gäste können das Entstehen der einzelnen Gänge hautnah auf Bildwänden durch Live-TV-Schaltungen aus der Küche verfolgen.

Zwei Moderatoren führen locker durch den Abend, und im Showteil und zur Party danach spielen die **Rockhouse Brothers** aus England, die das Sat.1-Frühstücksfernsehen als „beste Live-Band der Welt“ bezeichnet. So wird das Grand Finale zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne.

