

MENU PLAISIR



Nur in teilnehmenden
Restaurants

Geschmacksmenü für Schüler/Auszubildende/Studenten

Das Menü Plaisir ist ein Menü ausschließlich für Schüler, Auszubildende und Studenten, das es nur in Restaurants gibt in denen ein TOQUES D'OR-CHEF / MAITRE wirkt.

Wir möchten junge Leute auf den Geschmack bringen, den Zugang zur Toques d'Or-Küche (Handwerkliche Küche ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten) erleichtern und dafür begeistern ein kulinarisches Highlight zu erleben. Es besteht, je nach TOQUES D'OR-CHEF / MAITRE, aus 3 bis 5 Gängen mit den dazu passenden Getränken zu einem um mind. ein Drittel reduzierten Preis. Es wird von Montag bis Donnerstag nur tischweise und auf Vorbestellung serviert.

Geschmackscompositionen erleben und schmecken möchten, was die Handwerkskunst Kochen alles kann. Was viele jedoch abhält, ist der richtige Spagat aus angemessener Menü-Bepreisung und qualitativ hochwertige Zutaten sowie die Leistung der Küche und gleichzeitig dadurch potenzielle Gäste nicht zu verschrecken, was viele befürchten. Den jungen Gästen die anspruchsvolle Küche näherbringen - und bezahlbar soll sie auch sein.

Die Schüler, Auszubildende und Studenten werden der Hand unserer Fachkräfte anvertraut und während des Restaurant-Aufenthalts mit dem Fachwissen unserer Mitarbeiter betreut.

Viele - oftmals junge Menschen - sind am spannenden Thema 'Gourmet-Küche' sehr interessiert, scheuen jedoch vor formellen Tischregeln, ungewohnten Geschmäckern und nicht zuletzt auch vor hohen Preisen zurück.

Antrag – www.toquesdor-guide.com/MenuPlaisir