



Anregende Ideen zum Mitmachen

Marilyn Monroes Weinglas & Harald Wohlfahrts Kochjacke

Das Weinglas könnte auch von „Udo Jürgens“, „Thomas Quasthoff“, „Uschi Glas“, „Helene Fischer“ oder „Martin Walser“ sein. Die Kochjacke könnte genauso gut mit dem Namen eines anderen, befreundeten Sterne- oder TV-Kochs bestickt sein.

Wenn Sie keine Zeit für einen Event haben, aber auf prominenten Besuch zurückblicken können, dann verlosen Sie doch unter einfach allen Restaurantgästen zwischen dem 01. und 09. April, etwas ganz Außergewöhnliches. Beispielsweise eine Flasche von dem Wein, den der/die Prominente bei Ihnen getrunken hat, mit dem Weinglas, aus dem er/sie getrunken hat.

Oder die Kochjacke eines befreundeten Sternekochs!

Presse wirksam *Wetten, dass Sie mit einer solchen Überschrift gute Aussichten haben, Ihr Restaurant in den Berichterstattungen zum „Tag der Spitzengastronomie“ gut zu platzieren!*

... schnaxeln mit dem Gaumen!

Beschreiben Sie einfach Ihr Angebot an diesen Tagen besonders lecker! Beispielsweise so:

Mit Respekt vor den Meisterleistungen der Natur und ihrer unbändigen Lebenskraft bereiten wir am „Tag der Spitzengastronomie“ fünf lustvoll aufeinander abgestimmte, köstliche Menügänge zu. Mit jedem einzelnen

wollen wir Ihr kulinarisches Herz zum Hüpfen bringen! Frisch geschnittene Gartenkräuter im Sekt schnaxeln schon beim Aperitif mit Ihrem Gaumen. Später treffen sie auf andere Kräuter und spazieren mit dem Gemüse von Bauer Scherfel, Seite an Seite von Fisch und Fleisch verantwortungsbewusster Erzeuger. Demeter geprüft – meisterlich zubereitet – mit ansteckender Gastfreundschaft serviert!

Genießen Sie das Menü zu 75 € p. P.

Tip *Bitte keine 08/15-Texte. Beschreiben Sie so kreativ, wie Sie kochen!*

... die Rechnung für Ihr Menü übernehmen wir!

Sie wollten schon immer einmal zu uns kommen? Wir haben eine gute Nachricht: Beim Lotto steht die Chance schlecht zu gewinnen, aber bei uns haben Sie vom 1. - 9. April eine 1:15 Chance, dass wir Ihre Rechnung übernehmen. Jeden Abend lösen unsere Mitarbeiter einen Tisch aus, der das Menü (inklusive Getränke?) kostenlos genießt!

Presse wirksam. *Laden Sie einen Presse-Vertreter am Abend ein, dabei zu sein. Machen Sie ein Gemeinschaftsfoto von den Gewinnern und Ihren Mitarbeitern. Headline: Unsere Gäste des Jahres! Die Mitarbeiter lösen die Gewinner in geheimer Wahl aus, indem jeder seinen Lieblingstisch auf einen Wahlzettel schreibt.*

Tolles Menü für alle Gäste &, Two for One-Preis am 4.4. für Zwillinge

Gäste machen Atmosphäre. Bitte füllen Sie das Motto mit Leben für den „Tag der Spitzengastronomie“. Diese Aufgabe stellten wir unseren Mitarbeitern. Die Zwillingsschwestern Fix und Foxy malten daraufhin ein Bild mit Tischen voller Doppelgänger. Mit diesem Vorschlag machten sie das Rennen für 2017 am „Tag der Spitzengastronomie“.

Am 4.4. laden wir zum 5-Gänge-Menü inklusive Weinreise zum Preis von XY ein. Zwillinge bezahlen nur einmal!

Presse wirksam. Weitere Vorteile: Sie binden Ihre Mitarbeiter ein (beste Idee bitte belohnen!) und Sie haben schon den Ball für die nächsten Jahre aufgeschlagen.

Our Big Fat Greek Wedding

Nicht nur einen Tag, sondern drei! Wir feiern den „Tag der Spitzengastronomie“ groß! Fröhlich, entspannt und lecker! So wie Griechen Hochzeit feiern.

Dienstag bis Donnerstag, vom 4.-6. April 2017

Our Fat Menu

Gebatene Jakobsmuscheln auf blühenden Frühlingsalaten

Omas Festtagssüppchen mit Markklößen

Rinderfilet & halber Hummer mit Spinat und Kartoffelschaum

Ménage à trois von Heißen Äpfeln, eiskalter Vanille und crossen Nussplittern

Our Slim Price: XY €

Familientag am Feiertag

„Tag der Spitzengastronomie“,
Sonntag, 2. April 2017

Oma, Opa, Tante Hilde und Onkel Kurt. Mama und Papa. Josi und Ben. Wann haben wir eigentlich alle zusammen das letzte Mal gemeinsam gegessen?

Festtagsmenü in 3 Gängen für 3 Generationen mit festem Zeitversprechen. Kids und Teenager sitzen ungn lang. Serviert in 3 Mal 30 Minuten

Rindercarpaccio mit Basilikum

Roulade von Lachs und Seeeunge mit Krustentierbisque und Zitronen-Basmati-Reis

Bananen Tiramisu

XY €

Doppel-Ass

Unser Angebot zum „Tag der Spitzengastronomie“ am Samstag, 1. April und Samstag, 8. April

Zwei Chefs schlagen auf zum kulinarischen Matchball.

Mit Interpretationen von Rote, Gelbe und Weiße Bete, von Markrele, Ente, Ananas und Mango.

Unser Sternerestaurant „First“ und unser „Relax“, beide „Wir-sind-spitze“-Küchen kreieren ein spannendes Vier-Gänge-Menü aus den o. g. Zutaten

Menü im First: XY € p. P. / Menü im Relax: XY € p. P.

Doppel-Ass: Probieren Sie beide Menüs in beiden Restaurants zu XY € p. P.

Personal Cooking mit Sternekoch Tim Bunt

Bei uns dreht sich das Glücksrad am „Tag der Spitzengastronomie“ ...

**...und wir verlosen ein exklusives
3-stündiges Personal Cooking
mit unserem Chef**

Und so können Sie gewinnen: Reservieren Sie einen Tisch zwischen dem 1. -9. April. Ziehen Sie in unserem Blue Bird Restaurant eine Nummer aus dem Glückstopf und schauen Sie am 10. April auf unserer Website nach, welche Nummer gewonnen hat.

Sie haben gewonnen? Dann sehen wir uns wieder am 29. April zum Personal Cooking!

Presse wirksam. *Wenn Sie zum Personal Cooking einen Redakteur Ihrer Tageszeitung einladen, haben Sie zwei super Berichte!*

Witzigmänner

**Unsere Youngsters sind die besten!
Unsere Kochazubis und Gastgeber von
morgen zeigen ihr Können am
„Tag der Spitzengastronomie“:
Donnerstag, 6. April 2017**

4-Gänge-Menü
inkl. Aperitif, 1 Glas Weißwein und 1 Glas
Rotwein Wein,
½ Flasche 0,75l Mineralwasser Wasser und ein
Kaffee, Espresso oder Capuccino inklusive
XY € p. P.

Warum keine doppelte Belegung?! Günstiger
Menüpreis – zwei Sitzungen. Möglich sind sie.
Beispielsweise: 17.30 – 19.30 und
20.00 bis 22.00

Empfehlung: Kein open end für die II.
Belegung

Wilder Chef's Table – exklusiv!

„Tag der Spitzengastronomie“

**Unser Patron ist leidenschaftlicher Gastgeber
und genauso ein passionierter Jäger.**

**Nehmen Sie Samstag, 8. April 2017, Platz am
Tisch von Heiner Jungblatt.**

Er lässt Wildes aus seiner Küche auftragen und
bringt wundersame Geschichten aus dem
Wald und Heiteres
aus seinem Leben als Gastwirt mit.

Freuen Sie sich auf einen ganz besonderen
Abend, den Sie nur einmalig
am „Tag der Spitzengastronomie“ erleben
können.

Die Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen
begrenzt.

5-Gänge-Menü inkl. Aperitif, Weißweine vom
Weingut Heger und Rotweine vom Weingut
Knipser, Teilnahmegebühr: XY € p. P.

Recklinghausen lebe hoch!

**Das ist unser Motto am „Tag der
Spitzengastronomie“. Wir feiern am Freitag,
dem 7. April.**

Hape Kerkeling ist unser Lieblingsbürger.
Metzger Schlonski unser Wurst-König und
Bäcker Henning unser Brot-Papst. Zum
marktfrischen Genießen regionaler Produkte
und in Sektlaune laden wir zur Recklinghäuser-
Küchenparty ins Hotel „Besser Leben“ ein.

Beginn: 19 h – Ende: Punkt Mitternacht mit
dem Glockenschlag, XY € p. P.

8 x Frische der Region kosten und fröhlich
anstoßen mit Sekt, Weißwein, Rotwein und
dem Mineralwasser unserer Region

Werbepartner gewinnen: *Mit dieser Aktion
schaffen Sie nicht nur Sympathien bei den
Bürgern Ihrer Stadt, Sie können gleichzeitig
Persönlichkeiten und Prominenz der Region
ansprechen und Werbepartner an Bord und als
Gäste ins Restaurant an die Tische holen.*