

**CHEFS**  
IN → TOWN

26.-28. Sept. 2025

Hochkarätige Köche

Erlesene Weine

17 Uhr - Ende offen

presents

book  
*your*  
cook



at

**Rheinton**

WEIN  BAR



## Fine Dining in persönlicher Atmosphäre

**Drei Tage. Sechs Spitzenköche. Ein Ort voller Genuss.** BookYourCook bringt herausragende Kulinarik dorthin, wo du es willst – zu dir nach Hause, ins Office oder an deinen Lieblingsort. An diesem Wochenende verschmelzen unsere Signature Dishes mit den handverlesenen Weinen der Rheinton Weinbar zu außergewöhnlichen Geschmacks-Kompositionen. Komm vorbei und genieße diese exklusive Chance unsere Spitzenköche persönlich kennen zu lernen.



### Unsere Köche & Signature Dishes

Live für dich vor Ort – oder buchbar für dein nächstes Genuss-Event!



#### Jan Michael Ullmann

bekannt aus der TV Show "The Taste" & als Produktentwickler bei Four20Pharma

präsentiert:

- Burrata Straciatella mit gepresster Tomate und Kaviar
- Getrüffeltes Fregola Sarda mit Perigor Trüffel
- Hanf<sup>3</sup> mit Mousse Krokant Chip



#### Paul Bednarczyk

bekannt für seine Kochkurse an der Seite von bekannten Starköchen

präsentiert:

Flambierter Lachs an Avocado-Erbsen-Püree mit Sesam-Ponzu-Lack, Yuzu-Schaum und salty Fingers



#### Bernd Gröning

bekannt durch seine Menü-Kreationen für namhafte Restaurants

präsentiert:

Taco „No Pastor“ mit Sellerie vom Rotisserie Grill in einer Mais Tortilla mit Tepache Sauerkraut, Mojo muy Verde und Pimienta Negra



#### Hawk Blackburn

bekannt aus der TV Show "The Taste" und für seine American BBQ Skills

präsentiert:

Gegrilltes Iberico Secreto mit smoked Mais-Püree und Pico de Gallo, getoppt mit geröstetem Knoblauch und Limon Negro Sauce



#### Oliver Sievers

bekannt als BBQ-Weltmeister und Bestsellerautor

präsentiert:

Beef rib burnt ends mit apple baked beans puree und crazy cole slaw

An dem Wochenende leider schon verplant? Dann hol' dir Fine Dining nach Hause.



Scanne den QR-Code und buche deinen Private Chef!