

Freunde und Lieferanten:

Dr. Moshiri | Kräuterexperte (Kräutereis)

Hans Decker | Patissier (Schokolade und Pralinen)

Maitre Phillipp | Affineur (Französische Kräuterkäse)

Bernd Glasstetter | Metzger (Kräuterwürstchen)

Johannes Paetzold | (Radio 1) DJ



Restaurant 44 im Swissôtel Berlin | Augsburger Straße 44 | 10789 Berlin

einladung





Christian Lohse (Fischers Fritz) | Geröstete Jakobsmuschel mit Petersilienpüree und Verjus

Marco Müller (Weinbar Rutz) | 2xJoselito Iberico Schulter mit Kohlrabi-Morchelragout & Ysop-Pimentoglace

Michael Kempf (Facil) | Labskaus von mildgeräucherter Ente, Wildkräuteremulsion mit Kalamansi & pochiertes Eigelb

Steffan Garkisch (Bieberbau) | Erdbeeren mit Kokos, Feldsalat & Tahiti Vanille

Kresović & Team (Restaurant 44) | Simmentaler Rinderrücken mit Brennessel, Baumspinat, Vadouvan & Zitronengnocchi
Confierter Sockeye Wildlachs mit Wildem Persischen Dill, Spargel, Shi-Take & Orangen-Campariemulsion
Thunfisch mit Minze, Erdbeer-Curry, Vogelmiere & Langem Pfeffer

+ für Zwischendurch unsere legendäre geeiste rote & grüne Gazpacho,
sowie Wildkräutersalate mit verschiedenen Joghurts und Dressings

Danijel Kresović und Kräuterexperte Dr. Moshiri laden ein:

»Kresović & Friends«

Die diesjährige Eröffnung unseres Kräutergartens mit Kitchenparty,
vielen frisch gepflückten exotischen Kräutern
und einem gastronomischem Gipfeltreffen von fünf Spitzenköchen

am 14. Mai 2009 um 18.30 Uhr | Kostenbeitrag 88,- EUR p.P.

Wir freuen uns auf einen außergewöhnlichen und genussreichen Abend mit Ihnen
und bitten um Reservierung bis zum 7. Mai 2009
unter 030.220102011 oder an sales.berlin@swissotel.com