

World of Dinner: Fulminante Premiere auf dem Petersberg

Mit der ersten Ausgabe seiner Gourmet-Show „Johann Lafer live genießen“ war Johann Lafer im Steigenberger Grandhotel Petersberg zu Gast.



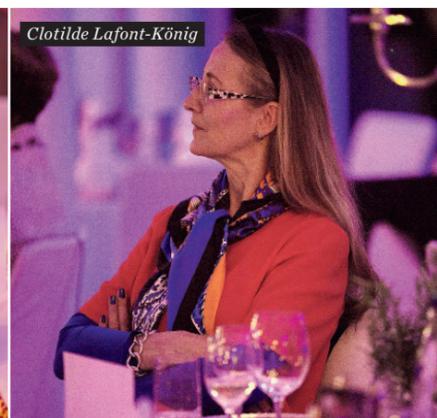
Der Chef in einem ungewohnten Moment der Ruhe.



Mehr als 300 Gäste erlebten die exklusive Deutschland-premiere der einzigartigen Kochshow.



Lafer und Polz – zwei echte Steierer kreierten diesen Sauvignon blanc.



Clotilde Lafont-König



Wachweiches Onsen-Ei und Kräuterbrotchip



Letzter Schliff für das Spinatrisotto mit confiertem Heilbutt



Michael Kain (Steigenberger Grandhotel Petersberg)



Alexandra und Thomas Stamm (World of Dinner) Zu Gast bei Deutschland... Starkoch



WORLD OF DINNER
Johann Lafers
Gourmet-Menü

Jetzt Tickets sichern für „Johann Lafer live genießen“ in der Wolkenburg in Köln

Erleben Sie die neuartige Kochshow mit Johann Lafer am Freitag, 7. Juni, oder Samstag, 8. Juni 2019, in der Wolkenburg in Köln. Johann Lafer und sein Team bereiten direkt vor Ihren Augen ein Gourmet-Menü exklusiv für Sie zu, das Sie im Anschluss genießen dürfen. Tickets gibt es ab 159 Euro.

Tickets unter +49 (0)201/201 2 01
→ worldofdinner.de

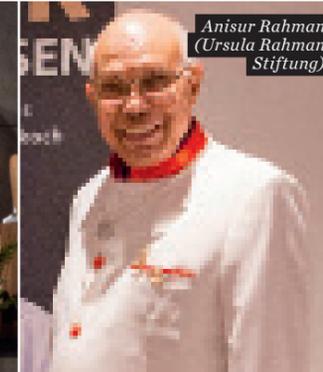
In der Rotunde des Steigenberger Grandhotels Petersberg bereitete Johann Lafer live auf der Bühne ein Viergangmenü vor den Augen der Zuschauer, das diesen später in Begleitung von Weinen serviert wurde.



FOTOS: Natalie Bohrer



Zwischen den Gängen bleibt für den Chef auch ein wenig Zeit die Atmosphäre zu genießen



Anisur Rahman (Ursula Rahman Stiftung)



Sie essen, wir kochen – so lautete die einzige Regel des zauberhaften Abends.



Rosa Rinderfilet unter der Pfefferkruste, Trüffelmouseline und Holunderschalotten

Das Menü

AMUSE-BOUCHE

VORSPEISE

Lachstatar mit warmer Wasabi-Hollandaise, Onsen-Ei mit Kräuterbrotchip

ZWISCHENGANG

Grüner Frühlingspinat-Risotto mit confiertem Heilbutt und Blumenkohl-Cous-Cous

HAUPTGANG

Rosa Rinderfilet unter der Pfefferkruste, Trüffelmouseline und Holunderschalotten

DESSERT

Passionsfrucht-Schokoladentörtchen 2.0