



Am 20. Juli wurde das gesamte Team unserer Käfer-Schänke für einen Tag ausgetauscht! Statt der üblichen Crew war hier der Käfer Nachwuchs am Werk: Unsere Azubis! Denn auch in diesem Jahr fand wieder das Event „**Azubis** bewirten ihre **Eltern**“ statt, bei dem die jungen Talente alles allein organisieren und ihre Leistung einer ausgewählten Jury präsentieren: ihren Lehrern, Eltern und Ausbildern.

Gratulation für den gelungenen Abend! Besonderer Dank gilt Verena Raster (Planung), Christian Stoop (Küchenleitung), Gianluca Martorana (Restaurantleitung), Franziska Bläser (Leitung Patisserie) und Sabrina Gnam (Leitung Führungen) für Ihr Engagement!

## Das Menü

### VORSPEISE:

Saibling vom Gutshof Polting  
Tatar | Gärtnergurke | Tataki im Pfeffer-Mantel | Apfel  
Staudensellerie – Nage | Salat von der grünen Mango

### SORBET:

Basilikum | Zitrone

### HAUPTGANG:

US Premium Beef  
Gegrillter Striploin | Rotwein-Schalotten |  
glasierter Kohlrabi gebackenes Wan-Tan vom Ochsenchwanz

### DESSERT:

Pfirsich-Rosmarin-Tarte  
NY-Cheesecake Eis | Schokocrumbles | Thaiti Vanille Espuma

## Bonjour Paris!

Vom 09. bis 12. Juli durften 15 unserer fleißigen Azubis zur Belohnung für ihren Einsatz nach Paris. Neben klassischen Sehenswürdigkeiten waren für die Gruppe vor allem kulinarische Höhepunkte der Stadt wichtig: Fauchon, Maille, La Durée bis hin zu La Vinia Caviste. Natürlich durfte dabei ein Besuch der Großmarkthallen von Rungis nicht fehlen.

