

Drei-Gänge-Menü der Extra-Klasse

Die Kinder aus der Klasse 2c konnten ihr Glück kaum fassen: Sie wurden von ausgewählten Spitzenköchen, einem weltberühmten Küchenteam und den weltbesten Kellnerinnen zu einem einmaligem Drei-Gänge-Menü in den altherwürdigen Werkraum der Grundschule Mendelssohnstraße eingeladen. Für diesen besonderen Tag haben sie sich besonders fein angezogen. In einem wochenlangen Training wurden Ess- und Benimmregeln bis zur Perfektion einstudiert.

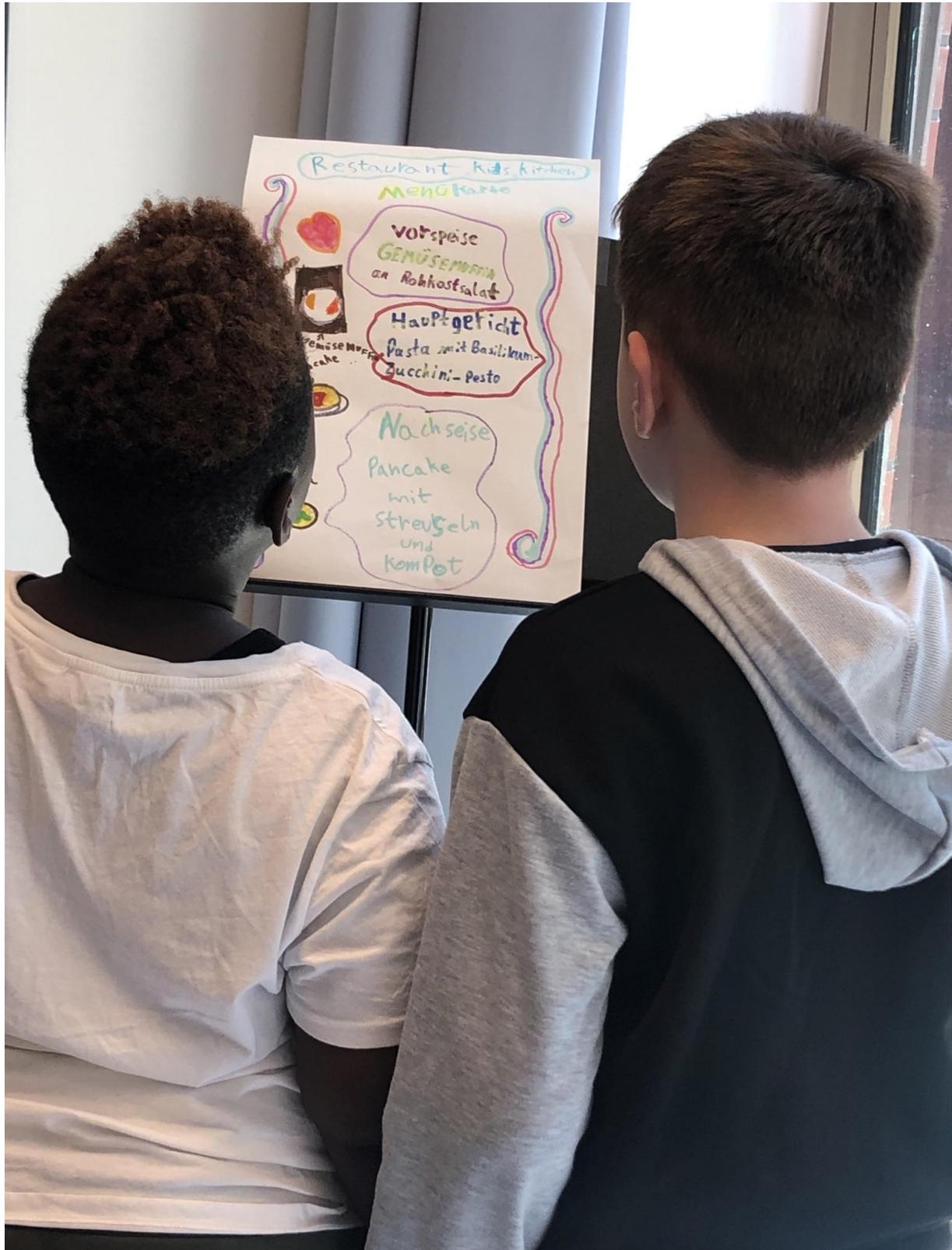


Schon beim Betreten des Restaurants „Kids Kitchen“ staunten die Gäste nicht schlecht. Die mit weißen Leinen überspannten Tische waren nicht nur akkurat gedeckt, sondern auch zauberhaft mit Blüten und Blumen dekoriert.



Im „Kids Kitchen“ wurden sie von dem adrett angezogenem Service-Team „Drei C“ unter der Leitung von Monsieur Schrader überaus höflich an die vorab reservierten Plätze begleitet. Einige wenige Ehrengäste um Madame Sy ließen den Raum mit zusätzlichem Glanz erstrahlen.

Die Menükarte versprach einen kulinarischen Hochgenuss. Die Vorspeise glich einem Meer aus Köstlichkeiten aus 1001 Nacht.



Der fein abgestimmte Mörchensalat wurde begleitet vom „Burli“, einem kleinen, feinen Brötchen aus der fernen Schweiz. Dazu gab es einen zart zubereiteten Gemüse-Muffin.



Als Hauptgang servierten die zauberhaften Kellnerinnen ein Pastagericht mit einem mediterranen Zucchini-Basilikum-Pesto.



Jeder noch so kleine Wunsch wurde den Gästen vom geschultem Service-Personal von den Lippen abgelesen. Aufmerksam wurde immer wieder erfrischendes Bergquell-Wasser nachgeschenkt.



Das Dessert bestand aus zwei Pancakes auf roten Früchten der Saison - ein Gaumentraum! Zum Abschluss dieses kulinarischen Feuerwerkes wurde ein „Gruß aus der Küche“ gereicht: Feinstes Gebäck, das auf der Zunge zerschmolz.

Unter tosendem Applaus wurde zum Schluss allen Köchinnen, den Küchenfachkräften und Kellnerinnen gedankt. Als krönender Abschluss richtete sogar der Chef de Cuisine Michele Wolken Worte an die zufriedenen Restaurantbesucherinnen.



Monsieur Schrader verriet am Ende, dass die kommenden Kochevents des „Kids Kitchen“ in Berlin, Tokio und New York leider schon ausgebucht sind! - Kein Wunder!

Stimmen der Besucherinnen zum Restaurant-Besuch:

„Kids Kitchen ist ein tolles Restaurant! Die Tische waren toll geschmückt. Ich fand toll, dass die 2 c eingeladen wurde. Das Essen war toll und lecker!“

(Aaron)

„Ich fand es toll, dass sie so nett zu uns waren. Die Ordnung mochte ich gerne. Und das war das beste Essen!“

(Valentina)

„Die Kellner waren richtig nett und das Essen war lecker; am meisten fand ich das Pesto mit Nudeln! Das war wirklich lecker und mein Nachbar war richtig nett.“

(Anderson)

„Ich mochte die Kellner, weil sie nett waren. Und ich mochte, dass sie sich so Mühe gegeben haben, all das Essen uns gesagt haben.“

(Ishak)

„Ich fand es toll, dass ich neben Noel saß. Am leckersten fand ich die Nudeln mit Pesto. Die Kellner sind sehr nett.“

(Anton)

„Ich fand es toll, dass die erklärt haben, was es zum Essen gibt. Und das Essen war sehr lecker. Und wie die mit uns gesprochen haben.“

(Madja)

