



PRESSEMITTEILUNG

## **2 Sterne-Koch Tristan Brandt zu Gast im „Setzkasten“**

**Am 06. Oktober 2018 verwöhnt Deutschlands jüngster 2 Sterne-Koch gemeinsam mit Küchenchef Anton Pahl, Zurheide Feine Kost Gourmet Restaurant „Setzkasten“, die Gäste mit einem Fünf-Gang-Menü. Partner des Abends ist die Düsseldorfer Traditionsbrauerei „Zum Schlüssel“.**

**Düsseldorf, 25. September 2018** – Nach den erfolgreichen kulinarischen Gastauftritten von 3 Sterne-Kochlegende Dieter Müller, 3 Sterne-Koch Thomas Bühner und dem mittlerweile in Wien ansässigen 2 Sterne-Koch Juan Amador setzt Zurheide Feine Kost an der Berliner Allee in Düsseldorf seine Sterne-Gourmetabend-Reihe im Restaurant „Setzkasten“ fort. Protagonist am 06. Oktober 2018 ist Deutschlands jüngster 2 Sterne-Koch Tristan Brandt vom „OPUS V“, Mannheim. Dass Bier und ein Menü auf Sterne-Niveau hervorragend miteinander harmonieren wird er gemeinsam mit Setzkasten-Küchenchef Anton Pahl und dem Partner des Abends der Düsseldorfer Traditionsbrauerei „Zum Schlüssel“, zeigen. Zum Menü wird aber nicht nur Altbier – also „Original Schlüssel“, sondern gerne auch eine passende Champagner- oder Weinbegleitung kredenzt.

Anlässlich des 9. Zurheide Gourmet Festivals, das am 16. September 2019 im Zurheide Feine Kost Düsseldorf-Reisholz stattfand, begeisterte Brandt mit einer Komposition aus Avocado, Sauerrahm-Eis der Manufaktur Fontanella und hochwertigem Kasperskian Kaviar. Diese Komposition wird er auch zum Sterne-Gourmetabend als Amouse Bouche im ‚Setzkasten‘ präsentieren. „Ich freue mich schon darauf, gemeinsam mit Anton Pahl und seinem Team in diesem außergewöhnlichen Restaurant kreativ tätig zu sein und die Gäste zu verwöhnen“, so Tristan Brandt.



**Veranstaltungsdaten:**

**Highlight-Event: Zurheide „Setzkasten“ präsentiert 2 Sterne-Koch Tristan Brandt.  
Es sind noch Plätze frei!**

Seien Sie mit dabei, wenn 2 Sterne über Zurheide Feine Kost in der Düsseldorfer City strahlen!

Menü: Das komplette Menü von Tristan Brandt finden Sie unter  
<https://bit.ly/2QUVfre>

Termin: Samstag, 06. Oktober 2018

Beginn: ab 18:00 bis 21:00 Uhr

Ort: Zurheide Feine Kost – Gourmet Restaurant „Setzkasten“  
Berliner Allee 52  
D-40212 Düsseldorf

Preis: 129,-€ pro Person (Hinweis: Getränke sind nicht inklusive)

**Reservierungen:**

direkt vor Ort im Setzkasten, telefonisch unter 0211 - 200 57 16 oder direkt per Kontaktformular unter <https://bit.ly/2QUVfre>.

**Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an:** Pressestelle Zurheide Feine Kost, c/o 80 GRAD, Corinna Dosch, E-Mail: [presse@zurheide-feine-kost.de](mailto:presse@zurheide-feine-kost.de).

**Pressestelle Zurheide Feine Kost KG**

c/o 80 GRAD  
Corinna Dosch, PR & Kommunikation  
Mühlenstraße 7  
D-40213 Düsseldorf  
Tel.: +49 (0) 211 / 13 95 12 79  
Mobil: +49 (0) 176 / 619 232 77  
E-Mail: [dosch@80-grad.de](mailto:dosch@80-grad.de)  
Internet: [www.zurheide-feine-kost.de](http://www.zurheide-feine-kost.de)