



Susanna Egerpokal 2024

Am 19.11.2024, in der Susanna Eger Schule

Anlässlich des Tages der offenen Tür

Liebe Auszubildende, Um/Weiterbildungsschüler: innen
und Schüler: innen

Nutzt die Chance und zeigen Sie Ihr Können.

Fachjuroren werden Eure Kreationen und Geschick bewerten.

Bis zum 01.11.2024 bewerben - Zeigt uns, was Ihr draufhabt!

Aufgabe: Dreigänge Menü unter dem Motto des Tages „warm gedacht / kalt gemacht“

Präsentieren Sie Ihre Kreation kalt und stellen Sie diese vorher her in Ihrem Unternehmen her.

Diese sollte einen Bezug zu Ihrer Person oder zu Ihrem Unternehmen haben.

Ablauf: Am 19.11.2024 von 15:00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr ist der Aufstellungszeitraum. Zum Anrichten und Dekorieren haben Sie von 14 bis 15 Uhr in der Susanna Eger Schule Zeit.

Equipment: Wird von der Schule & IKL gestellt. Oder Sie stellen dieses selbst.

Vorgaben: Die Ausstellungsfläche beträgt max. 1 m².
Vorspeise: muss Vegetarisch sein
Hauptgang: muss von der Hähnchenbrust sein
Dessert: muss eine Mousse enthalten

Waren: Benötigte Ware ist selbst zu stellen.

Teilnehmer: Alle interessierten. Ohne Altersbegrenzung und Ausbildungsstand.

Anmeldung: Bitte verbindlich 01.11.2024 bei Info@apels-garten.de oder tsieglow@googlemail.com
bei Rückfragen: **Thomas Sieglow**, Tel.: **0172 3748173**

Bewertung: Die Jury bewertet Geschmack, Handwerk, HACCP und Anrichteweise.
Die Entscheidung der Juroren ist nicht anfechtbar.

Preisgeld & Sponsoren: Der Sonderpreis zu Ehren unseres langjährigen Vorsitzenden Ralf Lehmann ist ein Praktikum im Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg.

Dort wird sich der zweifachen Michelin-Sterne Koch Tobias Bätz mit seinem Team um unseren Gewinner kümmern.

Außerdem winken den Siegern zahlreiche Sachpreise sowie der „Pokal der Susanna Eger“

