

## Chef's Table



**Genießen Sie ein unvergessliches Gourmeterlebnis direkt vor den Toren der Insel Usedom.**

Unser Küchenchef Stefan Nerke und Geschäftsführer Daniel Wechsler laden exklusiv zum „Chef's Table“ ein.

Als Team, möchten Sie Ihre Gäste in völlig neue Genusswelten entführen und Sie zum dahinschmelzen bringen. Freuen Sie sich auf ein 5-Gänge-Gourmetmenü a la Stefan Nerke & Daniel Wechsler.

+++++

Details zum 5-Gänge-Gourmetmenü folgen.

+++++

**Die Crew:**

Stefan Nerke, gebürtiger Brandenburger, zog es nach seiner Kochausbildung in den Schwarzwald und sammelte

hier viele Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie. Daraufhin zog es ihn auf die Weltmeere und kochte in der Gourmetküche der „MS Europa“. Seine Leidenschaft zum Meer hat er behalten und kocht seit 2019 als Küchenchef im Restaurant „STEGHOUSE“ im Yachthafen der MARINA KRÖSLIN.

Daniel Wechsler, Geschäftsführer des BALTIC SEA RESORT®s, begann seine berufliche Laufbahn im berühmten „Baron de la Mouette“ in Zürich und später als Sommelier in der „Poissonnerie“ und im „Beef-Club“ in Genf. Der gebürtige Schweizer kochte für die New Yorker Cundard Line Reederei und assistierte Sterneköchen wie Max Kehl, Horst Petermann, und Agnes Amberg. Zudem kochte er bereits für prominente Berühmtheiten wie Elizabeth Taylor, Richard Burton, Elton John und Tina Turner.

Haben Sie auch Appetit bekommen? Dann b

- 75,00 € pro Person inkl. Getränke\*

\*inklusive Weinbegleitung (4 Glas Wein á 0,1l) sowie Kaffee, Tee und Mineralwasser

[Buchen Sie jetzt Tickets für Ihr exklusives Gourmetmenü.](#)

Gekaufte Tickets gelten nur für das gebuchte Datum!  
Tickets sind von Rückgabe und Erstattung ausgeschlossen.

**Beginn:**

Samstag, 22. April 2023, 18:00 Uhr

**Ende:**

Samstag, 22. April 2023, 22:00 Uhr

**Veranstaltungsort:**

Kröslin  
Deutschland

**Website & Anmeldung:**

Email [info@baltic-sea-resort.com](mailto:info@baltic-sea-resort.com)

<https://www.baltic-sea-resort.com/de/events-hochzeiten/eventkalender/>