



Im folgenden einige Informationen zum guten Gelingen der Darbietung:

- Der Koch eröffnet das Büfett/ Menü mit einer kleinen Showeinlage. ( dem Bratpfannenlied).  
*Dazu benötigt er ein Mikrofon „ drahtlos, handhold“, die Auftrittfläche sollte gut ausgeleuchtet und von allen Gästen einsehbar sein .*
- Während des Essens agiert der Koch an den Tischen mit Comedy, Slapstick und Küchenzaubereien .
- Vor dem Hauptgang serviert der Koch gemeinsam mit dem Service eine Überraschung unter 6 Gloschen.  
*Die dazu benötigten Gloschen bringt der Koch mit .*
- Vor dem Dessert (welcher bitte noch nicht auf dem Büfett steht), gibt es eine kleine Showeinlage ( Kartentrick ), im Anschluß daran erfolgt das Dessertfinale. Mit brennenden Feuerwerken trägt das Servicepersonal den Dessert herein .  
*Die Feuerwerke bringt der Koch mit.*  
*Für das Finale wird ein CD-Player benötigt/ alternativ spielt die Band einen Marsch.*

An Technik wird benötigt:

Mikrofon ( drahtlos – handhold ) , CD – Player, Licht zum Ausleuchten der Showeinlagen. Als Garderobe genügt ein abschließbarer Raum, ausgestattet mit Tisch, Stuhl und Waschgelegenheit.

Der Koch ist immer 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn vor Ort, um gemeinsam mit dem Service den Ablauf des Abends zu besprechen.

Buchen Sie bitte die Übernachtung im gleichen Haus in dem die Veranstaltung stattfindet .Oder in unmittelbarer Nähe damit der Koch nicht mit „ klein Hühnchen“ durch die Nacht irren muß.

**Moderationstext**

Meine sehr geehrten Damen und Herren ,  
bevor nun gleich das Essen eröffnet wird, darf ich Ihnen noch eine kleine Überraschung aus der Küche ankündigen:

„Maitre Didian Pouillet“ lüftet das Geheimnis der französischen Küche, „Salto Omlett“ ausgezeichnet mit der Goldmedaille :

„Grand catastrophes de la cuisine francaises“ .

Lassen wir uns überraschen !