



Wasgau C + C – Cup 2020

Informationen zum Käse-Service

Nach dem Empfang servieren Sie im Restaurant die 3-Gang-Menüs der Köche. Diese werden um ein Amuse Bouche und einen Käse-Gang ergänzt. Am Wettbewerbsabend werden fünf Käse aus der folgenden Auflistung vorliegen. Die genaue Zusammenstellung der Käsebretter erfahren Sie erst vor Ort!

Bitte bereiten Sie sich darauf vor, die Käse fachlich richtig zu präsentieren und mit geeigneten Schnittformen auf dem Gastteller appetitlich anzurichten!

- Brie de Meaux
- Morbier
- Tomme de Savoie
- Appenzeller
- Pecorino Fiore Sardo
- Mimolette
- Bleu d'Auvergne

