



CHEF'S TABLE BY SUSU

VON DER
METAMORPHOSE INS
ZENTRUM

NEUE
DATEN FÜR
2024





CHEF'S TABLE BY SUSU

Sie nehmen direkt in der Küche Platz. Es brutzelt und zischt im Hintergrund. Wenn Sie möchten, können Sie durch die Küche flanieren, während das Küchenteam verschiedenste Köstlichkeiten auf die Teller zaubert und ab und an auch noch einen persönlichen Geheimitipp verrät.

Das Niveau der Gourmet-Reise ist hoch, aber dennoch bodenständig. Ein Rüeibli bleibt ein Rüeibli, doch vermeintlich bekannte Gerichte, die sofort ein Bild erzeugen, werden neu interpretiert und versprechen so manche Überraschung.

Hinter SUSU steht der junge Koch und Food-Künstler, Sascha Spring, für den es eine Selbstverständlichkeit ist regionale und saisonale Produkte zu verwenden und verwandeln.

DATEN - HERBST 2024

- Freitag, 27. September
- Samstag, 28. September
- Freitag, 11. Oktober
- Samstag, 12. Oktober

PREISE

- 220.- pro Person
- 300.- pro Person inkl. Weinbegleitung

CENTRIC DINING

Hier steht das Wesentliche im Zentrum: Das Essen, das Geschmackserlebnis und vor allem unsere Gäste.

Unsere Gerichte sind klar und authentisch, zubereitet mit frischen Zutaten und einem Fokus auf den reinen Geschmack.

Wir verzichten bewusst auf unnötigen Schnick Schnack und setzen auf authentische, ehrliche Gerichte, die durch ihre Einfachheit überzeugen.

Begleiten Sie uns auf der Reise durch einen spannenden Abend voller Genuss und Staunen.

Wir freuen uns auf Sie!



Tickets
←



Hotel Seepark Thun

Seestrasse 47 • 3602 Thun

T +41 33 226 12 12 • info@seepark.ch

www.seepark.ch