



Alle Fotos: PR

“

Ein Projektor, verborgen über den Häuptern der Speisenden, spielt einen zauberhaften und zugleich köstlichen Film vor den Augen der staunenden Gäste, deren blütenweiße Tischdecke einen ganzen Abend lang zur Leinwand wird

LE PETIT CHEF

Im Papierboot über die Weltmeere ist er gereist. Gefunden hat er wahre Schätze, die er jetzt auf die Teller des Rantastic bringt.

Dinnershows, Krimidinner, Sonntagsbrunch – die Rantastic Reederei ist immer gut für neue kreative Events.

Nicht ganz einfach für den virtuellen Däumling. Denn größer ist der „Petit Chef“ keineswegs. Aber wahre Größe kommt von innen, beweist er, wenn er dank technischer Feinheiten zum Leben erwacht und den Gästen mit Hilfe von Beamern und unauffälligen Requisiten ein sechsgängiges Menue kredenzt.

Ein Projektor, verborgen über den Häuptern der Speisenden, spielt einen zauberhaften und zugleich köstlichen Film vor den Augen der staunenden Gäste, deren blütenweiße Tischdecke einen ganzen Abend lang zur Leinwand wird. Auf die wird nicht nur der Koch projiziert sondern auch all seine Zutaten, die er geschmeidig zusammenfügt. Parallel zu seinen Erläuterungen und Vorführungen

sind in der Küche die Meister am Werk und bereiten den angepriesenen Gang tatsächlich zu. Während sich „Le Petit Chef“ mit einem herzlichen „Bon appétit“ verabschiedet, wird die Moderation am Tisch von echten Menschen übernommen, die zugleich den passenden Gang servieren. Doch die Technik, die hinter dem atemberaubenden Leben des kreativen Winzlings steckt, kann noch viel



mehr. Sie passt beispielsweise das Design der Tischwäsche den jeweiligen Gerichten an, zeigt die schwere See, in welche das Papierbötchen des kleinen Kochs geriet, als er auf lukullischer Reise in der Fremde war, und sie füllt die Seiten des leeren Buches, welches jeder Gast zu Beginn des Menues vor sich auf den Tisch gelegt bekommt. Mit einer Filmeinspielung werden die Seiten auf dreidimensionale Weise lebendig. Ein Übriges leisten die passenden Musikeinspielungen. Ein Dinner, bei dem

– auf den Spuren Marco Polos – gespeist wird, sprich Fladenbrot aus der Hand wird mit Hummus bestrichen, wie man es in arabischen Ländern tut. Stäbchen gibt es zu Roastbeef und Reis, wenn in China Station gemacht wird und die Crème brûlée, die am Ende wartet, bereitet der kleine Koch gar am Tisch zu. Ein atemberaubender Abend mit exzellenten Speisen und vielen kleinen, feinen Überraschungen, die ein ganzes Dinner lang auf sehr angenehme Art in Atem halten.

RANTASTIC

Rantastic GmbH – Kleinkunstbühnen und Erlebnisgastronomie
Aschmattstraße 2 – 76532 Baden-Baden
Tel.: 07221-398011 – Fax: 07221-398012
info@rantastic-kleinkunst.de
www.dinnertimestory.rantastic.com
www.rantastic-kleinkunst.de
www.variete-baden-baden.de
www.hochzeitslocation-baden-baden.de

