

VORSTELLUNG DES GERICHTES:

- Die Rezeptur wird auf den Tisch neben dem Probiergericht ausgelegt - und muss bei der Anmeldung auf einem neutralen Bogen mit eingereicht werden.
- Die Rezeptur darf weder den > Namen des Betriebes < - noch die Bezeichnung des Gerichtes beinhalten.
- Eine Kurzbeschreibung des Gerichtes.
- **2 Schauteller müssen bis spätestens um 14.30 Uhr im Juryraum bereit stehen**
- Die Speisen können in der Küche des Hotels fertig gekocht werden - sollten aber vorbereitet sein.
- Jeder Teilnehmer muss seine Kochutensilien und Chafing dishe mitbringen.

Ausgeschlossen von der Teilnahme am Wettbewerb sind Betriebe, deren Besitzer oder Mitarbeiter zur Jury des Wettbewerbes gehören.

Ankunft der Teilnehmer um 14.00 Uhr im Maritim Strandhotel Travemünde

Ab 14.45 Uhr werden die Probierportionen - durch Los abgestimmte Zeitabläufe abgerufen

Die Jury - probiert und bewertet - **in der Zeit von 14.45 Uhr - ?**

Einlass der Gäste um 17 Uhr

Beginn der Veranstaltung um 18 Uhr -

Begrüßung - Verkostung - Ansprachen - Bekanntgabe der Sieger

18 Uhr - 18.30 Uhr Aufbau der Gerichte zur Verkostung

Da die Bekanntgabe der Sieger um ca. 21 Uhr stattfindet, wird der Presse dieses auf Wunsch ca. 21.30 Uhr vom O.H.T. per Fax mitgeteilt.

Die Teilnehmer in Travemünde werden am **Montag, den 23. 03. 2009 um 15 Uhr** herzlich zu einer Vorbesprechung in das Maritim Strandhotel in Travemünde eingeladen.
Die Einladung erfolgt schriftlich.

Die Vorbesprechung dient dazu Ihnen das Strandhotel, die Küche, die Mitarbeiter vorzustellen und die Teilnahmebedingungen im Einzelnen zu besprechen so wie die Zeitabläufe für die Probierportionen für die Jury zu verlosen.