

Pressemitteilung

„Le Petit Chef & Friends“ feiert Premiere im BEECH Resort Fleesensee

- Neue Show „Le Petit Chef & Friends“ ab März 2025
- Innovative 3D-Projektionen, neue Charaktere und exklusive Menüs
- Unvergessliche Erlebnisse für Feinschmecker, Kochshowfans und Familien

Fleesensee, 04.03.2025 – „Le Petit Chef“ geht – „Le Petit Chef & Friends“ kommen. Ein Jahr lang begeisterte der kleinste Koch der Welt kleine und große Gäste im BEECH Resort Fleesensee mit seiner spektakulären 3D-Kochshow. Jetzt hat er sich Unterstützung geholt für eine neue, noch aufregendere Inszenierung: Ab dem 7. März 2025 dürfen sich die Gäste auf „Le Petit Chef & Friends“ und damit auf ein völlig neues 3D-Dinner-Erlebnis freuen – mit brandneuen 3 D-Projektionen und Soundeffekten, neuen Charakteren und exquisiten Gerichten aus aller Welt.

In „Le Petit Chef & Friends“ begleiten Mini-Köche aus Spanien, Italien und Japan die ikonische knapp 6 cm große Figur „Le Petit Chef“ und sorgen für noch mehr kulinarische Vielfalt. In kunstvollen 3D-Animationen werden die Speisen humorvoll zubereitet – bevor sie von Servicemitarbeitern tatsächlich serviert werden.

Die vier Gänge des Classic-Menüs werden von den internationalen Mini-Köchen zubereitet, die jeweils ihre eigene kulinarische Handschrift einbringen – und dabei gegeneinander um die goldene Kochmütze wetteifern. Pequeña Maria aus Spanien startet mit einer Vorspeise aus herzhaftem Tomatensalat mit Serrano-Schinken und Manchego-Käse. Anschließend zaubert Piccolo Luciano köstliche Steinpilz-Ravioli mit gehobeltem schwarzem Trüffel. Der französische „Le Petit Chef“ höchstpersönlich sorgt für den Hauptgang: ein zartes Rinderfilet in Kräuterkruste mit feinen Beilagen. Zum Abschluss verwöhnt Chisano Takahiro die Gäste mit einem japanischen Matcha-Kuchen, der auf der Zunge zerschmilzt.

Neben dem Classic-Menü stehen eine vegetarische Alternative und ein speziell zusammengestelltes Kindermenü zur Wahl.

Reservierungen & Preise

Das neue Dinner-Erlebnis startet am 7. März 2025 im BEECH Resort Fleesensee. Aufgrund der Beliebtheit der Kochshow wird eine frühzeitige Reservierung empfohlen.

- Classic-Menü: 129,00 € pro Person
- Vegetarisches Menü: 119,00 € pro Person
- Kindermenü: 69,00 €

Fleesensee Feriendorf GmbH

BEECH Resort Fleesensee · Am Kalkberg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 300
Mail: info@beechresort-fleesensee.com · Web: beechresort-fleesensee.com

Presseanfragen an:
E-Mail: marketing@fleesensee.de

BEECH

RESORT

FLEESEENSEE

Aktuelle Showzeiten, Buchungsmöglichkeiten und weitere Informationen sind zu finden unter:
<https://lepetitchef.com/fleesensee>

Über das BEECH Resort Fleesensee

Das BEECH Resort Fleesensee, eingebettet in die malerische Mecklenburgische Seenplatte, ist das ideale Urlaubsziel für Familien. Mit modernen Apartments, vielseitigen Restaurants, einem abwechslungsreichen Kinderprogramm und einem Erlebnisbad lädt das Resort zum Wohlfühlen und Erleben ein. Die verschiedenen Restaurants bieten eine große Auswahl an Buffet- und à-la-carte-Gerichten und ermöglichen es Gästen, ganz nach ihrem Geschmack zu schlemmen oder im Apartment selbst zu kochen.

Über 2Spicy Entertainment GmbH

Die 2Spicy Entertainment GmbH, bekannt für innovative Konzepte wie „Le Petit Chef“, „Whimsy“ und „Dinner in the Sky“, hat sich zum Ziel gesetzt, weltweit unvergessliche Erlebnis-Gastronomie zu schaffen. Seit 2014 begeistert das Unternehmen in Städten wie Bangkok, Singapur, Abu Dhabi, Prag und Berlin Gäste mit einzigartigen Events. Weitere Informationen finden Sie unter www.2spicy.de.

Pressestelle:

LOTTMANN Communications
Petra Schildbach
Grafenberger Allee 32 | 40237 Düsseldorf
t: +49 (0) 172 296 47 46
m: ps@lottmann-communications.de
w: www.lottmann-communications.de



Kontakt 2Spicy Entertainment GmbH:

Layla Eckmann
Marketing Manager
m: layla@2spicy.de

Fleesensee Feriendorf GmbH

BEECH Resort Fleesensee · Am Kalkberg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 300
Mail: info@beechresort-fleesensee.com · Web: beechresort-fleesensee.com

Presseanfragen an:
E-Mail: marketing@fleesensee.de