



**OCEANA**  
FISCH & FEINE KOST

# 12 MONATE 12 STERNE WALKING LUNCH



**SONNTAG, 23. JUNI 2024**  
**12 - 18 UHR**

Bahnhofstr. 11  
82131 Gauting GERMANY

[ticket@oceana-gauting.de](mailto:ticket@oceana-gauting.de)  
+49 177 2601708

**Gourmet Event mit 4 Sterneköchen**  
Oceana Fisch & Feine Kost  
Mit dem Gastgeber Ali Sepehr Dad  
sowie Initiator und Sternekoch  
Armin Langer



## GETRÄNKE & SPEISEFOLGE

Champagner Aperitif von Perrier-Jouët, Kaviar Blinis von Ali Sepehr Dad  
Sushi Variationen am Long Table

### STATIONEN DER STERNEKÖCHE:

#### OTTO KOCH

Die Münchner Sterne-Legende:

Oeuf à la neige en surprise  
(Kaviar-Schnee-Ei auf Limetten Dip)

#### BOBBY BRÄUER

2 Sterne: Esszimmer, München

Cacciucco (Sizilianische  
Edelfischsuppe) mit Wolfsbarsch  
/Pulpo/Basilikum

Schottischer Wildlachs vom  
Grill mit Kartoffelmousseline/  
XO Sauce/Dillöl

Wildlachs Bio Hotdog mit  
Spezialrezept von Bobby Bräuer

#### BEN BENASR

1 Stern: Stuttgart, Koch des Jahres  
von 12 Monaten 12 Sternen

Filet vom Südtiroler Milchkalb  
mit glacierten Erbsen und  
konfierten Shiitake Pilzen

#### MAX MOSER

1 Stern: Aubergine, Starnberg

Zartes Hanging Tender gegrillt  
(eines der Besten Edelteile vom  
heimischen Rind) mit BBQ-Jus/  
gefüllter Ofenkartoffel/  
Wildem Brokkoli

### GETRÄNKE:

Prosecco Bar von Valdo Casa di Valdobbiadene

Calafuria Rosé Negroamaro aus der Magnum  
Neprica Primitivo Puglia Tormaresca  
Gelber Muskateller Thomas Lehner  
Chardonnay Heideboden Thomas Lehner  
Starnberger Bräu

Espresso Bar mit WMF Star Barista Thorsten Heizmann und Petit Fours  
von Sternekoch Max Moser, Allgäuer Bergkäse vom Laib mit Almbutter

**ALL INCLUSIVE 195,- €**



**DANKE AN DIE PARTNER FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG**