



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Ein veganes Dessert rollt an

Der Fotowettbewerb „Wir suchen die außergewöhnlichste Liebesspeise“ ist entschieden.

Gemeinsam mit dem ROLLERCOASTERRESTAURANT® Vienna hat die bz die außergewöhnlichste Liebesspeise gesucht. Zahlreiche Rezepte wurden eingereicht, wollte doch jeder ein Essen für acht Personen im ROLLERCOASTERRESTAURANT® Vienna gewinnen und seine Kreation auf der Speisekarte des Lokals sehen. Doch wie es so schön heißt, gewinnen kann nur einer – oder in diesem Fall nur eine. Katrin Piber aus St. Pölten hat die Küchencrew von ihrem „Rolling Crumble Dessert“ überzeugt. Bei der Nachspeise handelt es sich um ein Schichtdessert bestehend aus Keksen, Beeren



Das „Rolling Crumble Dessert“ von Katrin Piber wird es ab sofort im ROLLERCOASTERRESTAURANT® Vienna geben. Foto: Katrin Piber

und einer veganen Oberschme. „Das Rolling Crumble Dessert“ ist die erste rein pflanzliche Speise des ROLLERCOASTERRESTAURANT® Vienna. Küchenchef Martin Yakimov wird in den nächsten Tagen gemeinsam mit der Hobbyköchin das Rezept für das ROLLERCOASTERRESTAURANT® Vienna zubereiten. Anschließend wird das

neue Dessert schick angerichtet und in Szene gesetzt, damit das süße Werk professionell fotografiert werden kann. Ab dem Zeitpunkt können die Restaurantgäste Pibers Nachspeise am Tablet bestellen. Serviert wird die Nachspeise – so wie alle anderen Gerichte – über eine spektakuläre Schienenfahrt direkt zum Tisch des Gastes.



Martin Yakimov, Richard Piber & Michael Wilhelm (v.l.) Foto: Brunner

Stellvertretend für Katrin Piber übernahm ihr Bruder, Richard Piber, von Geschäftsführer Martin Yakimov und Marketingleiter Michael Wilhelm den Gutschein für einen Abend für acht Personen im Wert von 300 Euro. Das eigene Rezept bald auf der Karte vorzufinden, ist jedoch unbezahlbar und freut Katrin Piber besonders. WERBUNG