**Kochkunst der internationalen Spitzenklasse.  
CARLOS ANDRÉ Genuss-Botschafter Thomas Bühner lädt mit Reto Brändli zum exklusiven CARLOS ANDRÉ Chef’s Table.**  
  
Nach der begeisternden Premiere im Hamburger „Vier Jahreszeiten“ dürfen wir jetzt das nächste „4-Hands-Dinner“ im Adlon Kempinski Berlin am 28. Juni ankündigen.  
  
Thomas Bühner zählt seit mehr als drei Jahrzehnten zur absoluten Spitzenklasse. In seinem Restaurant „La Vie“ in Osnabrück erarbeitete er sich drei Michelin-Sterne. Heute ist er international als Berater tätig und hat im letzten Jahr das Restaurant „la vie by thomas buehner“ in Taipeh eröffnet. Der gebürtige Westfale ist Genussbotschafter für die CARLOS ANDRÉ Family Reserve. Sein Kollege Reto Brändli hat sich im Gourmet-Restaurant Cà dʼOro in St. Moritz bereits zwei Michelin-Sterne erkocht und verzaubert heute die Gourmets im Adlon.

**Spitzenküche hautnah erleben**.  
Thomas Bühner und Reto Brändli kreieren gemeinsam ein 6-Gänge-Menü, das im kleinen Kreis in der intimen Atmosphäre der Bibliothek des Gourmetrestaurants „Lorenz Adlon Esszimmer“ serviert wird. Zwischendurch gibt es immer wieder die Möglichkeit, mit Thomas Bühner zu sprechen.  
  
Nach dem Dinner genießen wir zusammen mit den beiden Spitzenköchen[CARLOS ANDRÉ Premium Zigarren](https://www.alles-andre.de/lists/lt.php?tid=LBlUUAEOVlQGAE9TA1BWSQ0FBldODwAGD0wOA1YBVwAFVQJTVwEYUw9WBAIEBlFJCVEEBk4DUFMOTA9VUl1LB1cBBwNSWQINAFNVSVUBAwANAgRcTgAHUldMAgACUktbBlNWTFBaAQUDUgFXU1IKVQ) und den [Dominican Premium Rum](https://www.alles-andre.de/lists/lt.php?tid=LBlXVQcLAgUOVE8NBAIASQ1VWlVODwNaUEwBAVdWUVpdVwIDBA0YUw9WBAIEBlFJCVEEBk4DUFMOTA9VUl1LB1cBBwNSWQINAFNVSVUBAwANAgRcTgAHUldMAgACUktbBlNWTFBaAQUDUgFXU1IKVQ) in der charmant-gemütlichen Elephant Bar des Adlon.  
  
**Tickets ab sofort erhältlich.**Wer beim CARLOS ANDRÉ Chefʼs Table – eine exklusive Veranstaltung in Zusammenarbeit mit dem Magazin [DER FEINSCHMECKER](https://www.alles-andre.de/lists/lt.php?tid=LBlUVAcLUgAHU09TBlUGSQ0HVVVOVQwCUkxQAwBdB1UBAAMECloYUw9WBAIEBlFJCVEEBk4DUFMOTA9VUl1LB1cBBwNSWQINAFNVSVUBAwANAgRcTgAHUldMAgACUktbBlNWTFBaAQUDUgFXU1IKVQ) – dabei sein möchte, kann sich ab sofort Tickets sichern. Der Preis beträgt 499 Euro pro Person.  
  
Mehr Infos und Anmeldung:   
<www.carlos-andre.de/events/carlos-andre-chefs-table-berlin/>

**Carlos André – High Smoke**

Die Marke Carlos André verbindet über 200 Jahre Tabaktradition mit innovativen Ansprüchen an den Genuss der Zukunft. Eine Zigarre, die nach dem jüngsten Sohn des Unternehmensinhabers Axel-Georg André benannt ist und in der Familie für die Familie entwickelt wurde. Eine echte Family Reserve, die die Leidenschaften der Familie transportiert und einlädt, daran teilzuhaben.

Anspruch, Qualität und Geschmack– Carlos André steht für Zigarrengenuss auf höchstem Niveau. Das Carlos André Sortiment umfasst die Linien Cast Off, Airborne, Collector’s Cut und das Zigarillo-Quartett.

carlos-andre.de

Bünde, im Mai 2024

**Kontakt:**Beatriz Dirksen  
Headware Agentur für Kommunikation GmbH  
Tel. 02244-920866   
Fax: 02244-920888  
Email: b.dirksen@headware.de