

Ein Jahr Restaurant OLSEN und 20 Jahre „Rote Gourmet Fraktion-Tourneecatering“

RTL2-Kochprofi Ole Plogstedt hat allen Grund zum Feiern!

Hamburg, im April 2013 – Während andernorts am Dienstag, 30. April in den Mai getanzt wird, ist im Restaurant OLSEN (Bellealliancestraße 45, Hamburg-Eimsbüttel) „Reinfeiern“ angesagt. Ab 12 Uhr wird gegrillt und bis mindestens Mitternacht angestoßen – auf ein Jahr Restaurant OLSEN und auf 20 Jahre RGF. Ole Plogstedt und seine Crew heißen jeden Gast herzlich willkommen. Einfach vorbeikommen und mitfeiern!

Über die Rote Gourmet Fraktion „RGF“:

Als Ole Plogstedt 1993 und sein damaliger bester Freund die RGF gründeten, revolutionierten sie das Tourneecatering. Statt Schnitzelbrötchen oder Imbiss-Pommes standen "Ratte in Rollsplitt", "vegetarische Schlachteplatte" oder "Junk Fish" auf der Speisekarte der Rockstars. Was sich bis heute hinter diesen, in der Szene mittlerweile kultigen Gerichten verbirgt, sind nicht weniger als à la Minute zubereitete Gourmet-Speisen von Deutschlands punkigsten Caterern. Zu den Kunden der RGF zählen Bands und Acts wie Fettes Brot, Rammstein, Nightwish, Jan Delay oder die Toten Hosen, die Ole Plogstedt mit seiner RGF-Crew und neuem Equipment auf ihrer aktuellen Tour wiederholt kulinarisch begleitet. www.rote.gourmet-fraktion.de

Über das Restaurant OLSEN:

Kreativ, bodenständig und zu 50% vegetarisch – Das OLSEN ist die sesshafte Konsequenz aus 20 Jahren „Rote Gourmet Fraktion-Tourneecatering“ und RTL2-Kochprofi-Erfahrung von Ole Plogstedt. Öffnungszeiten: Dienstag – Samstag 18 – 23 Uhr, Reservierungen: 040-55 89 18 15, www.restaurant-olsen.de

Die OLSEN-Gäste können sich vom 1. – 11. Mai anlässlich des Jubiläums auf einige der legendären RGF-Klassiker freuen:

vegetarisch:

Hamburger Berg

Sellerie-Safranpüree mit roter Beete, weißem Zwiebelmus und gebackenem Büffelmozzarella

--

Karottenkick im Flachmann (Möhre, Kokos, Ingwer, Chili) mit Blumenkohl-Satay-Spieß auf Chinakohl-Sesamsalat

--

Strudel ohne witzigen Namen

gefüllt mit Couscous und Pilzen auf Limettenspinat
mit Raz el Hanout-Schaum und Tomatenrelish

--

vegetarische Schlachteplatte

geschmorter Chicorée, gebratenem Römersalat, Radicco-„Rotkohl“, Portweinapfel und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, Croûtons und frittiertem Sauerkraut

--

wackelnde Friesensahne

mit Jägermeister-Blaubeeren und Zimtblüteneis

tierisch:

Szegediner Rindfleischsashimi

roh mariniertes Rinderfilet auf Böhmenknödel mit Rahmkrautsalat

--

Karottenkick im Flachmann (Möhre, Kokos, Ingwer, Chili) mit Enten-Satay-Spieß auf Chinakohl-Sesamsalat

--

Gewitterfisch auf Graupelschauer

Thunder, auf der Haut gebraten, Chorizo-Graupen mit Queller-Algen und Wermutschaum

--

Fesselschwein

(Filet vom Apfelschwein im Senf-Serrano-Kartoffelmantel) auf Pumpernickel-Püree, karamellisiertem Sellerie und Petersilienschaum

--

Gummibärchenlasagne auf dem Pflasterstein

und Erdbeer-Karambolage (mit Waldmeister, Bengal-Pfeffer, Balsamico) mit hausgemachtem Vanilleeis

