



ORDINARY WAS NEVER AN OPTION

Eine Küche ohne feste Regeln – überraschende Kombinationen, internationale Einflüsse und ein Erlebnis, das klassische Erwartungen bewusst auf den Kopf stellt.



SUPER X



Super X ist die experimentellste Seite von **8DAYS**. Hier gibt es keine feste kulinarische Richtung und keine klassischen Regeln. Internationale Einflüsse treffen auf moderne Techniken, unerwartete Kombinationen und bekannte Gerichte, die neu gedacht werden.

Ob überraschende Small Plates, Live Cooking oder ein kuratiertes Menü – Super X lebt vom Wechsel und vom Unerwarteten. Das Format kann als Flying Dinner oder als Seated Dinner umgesetzt werden und passt sich dabei der Location, dem Anlass und dem gewünschten Erlebnis an.



Burrata · Green Strawberry · Basil · Chili

Scallop · Cauliflower · Brown Butter · Capers

Ratatouille · Goat Cheese · Aged Balsamic · Blackberry

Tuna · Coriander · Leche de Tigre

Sea Bass · Coconut · Green Curry · Lime

Grilled Lobster · Café de Paris · Lemon

Iberico Boneless Ribs

Duck Breast · Cherry · Five Spice · Jus

Mille Feuille · Pistachio · Lemon · Vanilla

Chocolate Namelaka · Olive Oil · Maldon Salt · Cocoa Nib Crumble

Concept & Curation

Entwicklung eines individuellen Super X Konzepts – von der kulinarischen Idee bis zur Atmosphäre und Dramaturgie des Abends.

Location & Setup

Auswahl und Gestaltung der passenden Location – vom Restaurant über Private Dining bis zu außergewöhnlichen Spaces.

Décor & Styling

Individuelle Gestaltung der Location mit ausgewählten Elementen, Licht, Dekoration und Details passend zum Super X Look.

Furniture & Table Setting

Mobiliar, Geschirr, Gläser, Besteck und Printmenüs – abgestimmt auf das jeweilige Konzept.

Food & Menu Creation

Kreative Menüentwicklung mit internationalen Einflüssen, überraschenden Kombinationen und modernen Interpretationen bekannter Gerichte.

Flying or Seated Dinner

Als lebendiges Flying Dinner mit wechselnden Bites und kleinen Plates oder als Seated Dinner mit einem kuratierten Menü.

Beverage & Cocktails

Individuelles Beverage-Konzept mit Weinen, Signature Cocktails, Spirits und überraschenden Drink-Kreationen.

Live Cooking & Stations

Offene Küchen, Live-Cooking-Elemente und interaktive Stationen können Teil des Erlebnisses werden.

Invitations & Guest Experience

Einladungen und ausgewählte Details entlang der Guest Journey – passend zur jeweiligen Super X Edition.

Event Management

Koordination von Location, Küche, Service, Partnern, Timing und Ablauf – von der Planung bis zum letzten Gang.

From the first idea to the unexpected ending.

