

Regent

BERLIN

STREET FOOD INSIDE

Straßenküche erobert Sterneküche bei der Kitchen Party im Gourmetrestaurant Fischers Fritz

BERLIN (September 2017) –Street Food ist ein kulinarisches Phänomen und der neue Trend einer jahrhundertealten Tradition. Grund genug für Chef de Cuisine Christian Lohse zur diesjährigen Küchenparty des Gourmetrestaurants Fischers Fritz im Luxushotel Regent Berlin am 05. November 2017 um 18.30 Uhr fünf passionierte Köche dieser authentischen und kommunikativen Küche einzuladen.

Jedes Land hat sein typisches Street Food, das einzigartig, meist typisch für die Region und auf die Schnelle zubereitet und verzehrt werden kann. Bei dem Essen mit Lifestyle und Tradition geht es um einmaligen Geschmack und authentische Gerichte, die einen an vergangene Reisen erinnern und Fernweh wecken. Spätestens seit im vergangenen Jahr ein Straßenhändler aus Singapur mit 1 Michelin Stern ausgezeichnet wurde, ist Street Food auch in der Gourmetküche angekommen.

Die „Street Food Inside Küchenparty“ im 5 Sterne Superior Hotel Regent Berlin am Gendarmenmarkt beginnt am Sonntag, den 05. November 2017 um 18.30 Uhr. Die Teilnahme kostet EUR 189,00 pro Person und versteht sich inklusive Champagner-Empfang, Speisen, begleitenden Weinen sowie Softgetränken. Reservierungen im Fischers Fritz unter fischersfritz.berlin@regenthotels.com oder der Telefonnummer +49 (0)30 2033 6363.

Wer Christian Lohse und sein Fischers Fritz Team bei der Arbeit erleben möchte, ist an diesem Abend im Regent Berlin genau richtig. An den verschiedenen Live-Cooking-Stations kann man einen Blick hinter die Kulissen in die Küche des Luxushotels werfen, um in legerer Atmosphäre mit den Spitzenköchen ins Gespräch zu kommen und sich von den hochwertigen Produkten und Weinen ausgewählter Winzer verwöhnen zu lassen.

„Küchenparty mit Kopfkissen“ - das Regent Berlin bietet ein spezielles Package für EUR 409,00 im Einzelzimmer und EUR 619,00 im Doppelzimmer an. Enthalten sind neben der Übernachtung im luxuriösen Superior Zimmer das Regent à la carte Frühstück im Restaurant, die Teilnahme an der Küchenparty, kostenloses WLAN im gesamten Hotel, die freie Nutzung des Sauna- und Fitnessbereiches sowie die City-Tax. Reservierungen bitte unter +49 (0)30 2033 6666.

Das Fischers Fritz freut sich auf folgende Köche und Partner:

Torsten Hülsmann	SK Strassenküche #maythespicebewithyou , Düsseldorf
Antonio Buntenkötter	SK Strassenküche #maythespicebewithyou , Düsseldorf
J.Kinsky – Lecker Seit: Immer	www.jkinski.de
Oliver James - Chai Wallahs	https://www.facebook.com/Chaiwallahsberlin
Bastian Falkenroth	Nenio , Düsseldorf
Bernd Siener	Marburger Esszimmer, Marburg
Norbert Krüger	Chefpâtissier und Sous Chef Fischers Fritz, Berlin

Die Winzer:

Familie Turnau	https://www.winnicaturneau.pl/de/
----------------	---

Die Partner:

Julia Fandler	Ölmühle Fandler, Pöllau
Georg Pock	Pock Bier, Weinburg
Wolfgang Thomann	Aeijst Gin, Lebring
Fleischerei Bünger	Berlins bester Fleischer serviert das Nachtessen
Broterbe Gaues	Traditions-Bäckerei
Le Bouton d'Or	Fromager Affineur, frische und gereifte Rohmilchkäse aus Frankreich Firma
Orange Blossom	Frischsäfte Berlin
La Molina Cioccolato	Nougat im Block, Italien
Bastian Jordan & Frank Mielke	Jordan Olivenöl, Insel Lesbos, Griechenland, www.jordanolivenoel.de

*Das **Regent Berlin** liegt am Gendarmenmarkt mit wunderschönem Blick auf den Französischen Dom und das Konzerthaus. Der Boulevard Unter den Linden, das Brandenburger Tor und die Friedrichstraße mit ihren exklusiven Boutiquen sind nur wenige Schritte entfernt. Der sehr persönliche Service und die luxuriöse Ausstattung der 195 Zimmer und Suiten machen das 5 Sterne Superior Hotel zur gefragten Adresse bei Stars, Privat- und Geschäftsreisenden. Mit hochmodernen Tagungs- und Meetingräumen sowie dem sternepremiierten Gourmetrestaurant Fischers Fritz bietet das Regent Berlin für jeden Anlass das passende Ambiente. Weitere Informationen unter www.regenthotels.com/berlin*

Press and Public Relations:

Carolin Meltendorf

T. +49 (0)30-2033 6004

F. +49 (0)30-2033 6166

E. carolin.meltendorf@regenthotels.com