

# 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](mailto: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	<b>SK Strassenküche</b> #maythespicebewithyou , Düsseldorf
Antonio Buntenkötter	<b>SK Strassenküche</b> #maythespicebewithyou , Düsseldorf
J.Kinsky – Lecker Seit: Immer	<a href="http://www.jkinski.de">www.jkinski.de</a>
Oliver James - Chai Wallahs	<a href="https://www.facebook.com/Chaiwallahsberlin">https://www.facebook.com/Chaiwallahsberlin</a>
Bastian Falkenroth	<b>Nenio</b> , Düsseldorf
Bernd Siener	<b>Marburger Esszimmer</b> , Marburg
Norbert Krüger	Chefpâtissier und Sous Chef <b>Fischers Fritz</b> , Berlin

### **Die Winzer:**

Familie Turnau	<a href="https://www.winnicturnau.pl/de/">https://www.winnicturnau.pl/de/</a>
----------------	---

### **Die Partner:**

Julia Fandler	<b>Ölmühle Fandler</b> , Pöllau
Georg Pock	<b>Pock Bier</b> , Weinburg
Wolfgang Thomann	<b>Aeijst Gin</b> , Lebring
Fleischerei Büniger	<b>Berlins bester Fleischer</b> serviert das Nachtessen
Broterbe Gaues	<b>Traditions-Bäckerei</b>
Le Bouton d'Or	<b>Fromager Affineur</b> , frische und gereifte Rohmilchkäse aus Frankreich
Firma Weihe	Obst & Gemüse
RUNGIS express	<b>Austern &amp; Hummer????</b>
Deutsche See	
Frischeparadies	

Orange Blossom

Frischsäfte Berlin

La Molina Cioccolato

Nougat im Block, Italien

*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](http://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](mailto:carolin.meltendorf@regenthotels.com)