



Hotel Palace Berlin in den Top 50-Rankings der Hoteliers und Sommeliers des Busche Verlages

Berlin, Mai 2017: Der Busche Verlag kürt jährlich seit 2004 die „Top 50 Hoteliers“ Deutschlands und seit 2012 auch die „Top 50 Sommeliers“. Der Verlag lud dafür rund 170 Weinexperten und Gäste zum großen Branchentreff ins Hotel Palace Berlin. Für das Hotel besteht gleich doppelt Grund zur Freude, denn das Palace wurde 2017 in beiden Kategorien ausgezeichnet: Michael Frenzel, Generaldirektor im Hotel Palace Berlin, wurde von der Redaktion des Schlummer Atlas zu einem der „Top 50 Hoteliers 2017“ gekürt, und die Redaktion des Schlemmer Atlas wählte Hagen Hoppenstedt, Chef-Sommelier unter die „Top 50 Sommeliers 2017“ in Deutschland.

Michael Frenzel ist seit über fünfzehn Jahren für das Hotel Palace Berlin tätig und bekleidet seit August 2010 erfolgreich die Position des General Managers. Unter seiner Regie steht im Hotel Palace Berlin die besondere Gastfreundschaft eines Privathotels und der engagierte, persönliche Service im Mittelpunkt des Handelns. Das Hotel präsentiert sich derweil in neuem Glanz: 2016 wurden circa 3 Millionen Euro in das Zimmerprodukt investiert und auch die Suiten auf der neunten Etage erstrahlen in neuem Glanz.

Hagen Hoppenstedt ist seit Dezember 2015 als Chef-Sommelier für den Weinkeller des Hotels verantwortlich. Die Karriere des gebürtigen Niedersachsen begann mit einer Ausbildung zum Koch - und Restaurantfachmann im Atlantic Hotel Kempinski in Hamburg. Danach folgten Stationen bei Spitzenadressen wie dem Hamburger Zwei-Sterne-restaurant Haerlin und dem Hotel Adlon Berlin. Sein profundes Fachwissen über Wein, seine Service-Expertise sowie seine Liebe zum Detail unterstreichen Hagen Hoppenstedt's Anspruch an eine jederzeit ehrliche, perfekte und unaufdringliche Servicequalität.

Über das Hotel Palace Berlin

Mitten in der pulsierenden City, zwischen Ku'damm, KaDeWe, Gedächtniskirche und der Concept Mall Bikini Berlin, bietet das privat geführte Businesshotel allen Komfort, den man von einem „Leading Hotel of the World“ erwartet.

Elegantes Design in 278 Zimmern und Suiten, ein besonderes Barkonzept im „House of Gin“ und den großzügigen Palace SPA mit Pool, Saunalandschaft, Eisgrotte sowie einem modernen Fitnessraum. In der siebten und achten Etage erwartet die Reisenden ein moderner, eleganter Club Floor – attraktiv für alle Hotelgäste, die Diskretion, Komfort sowie einen individuellen, persönlichen Service zu schätzen wissen.



2.400 m² Veranstaltungsfläche mit 16 Räumen, davon 15 mit Tageslicht, bieten für jedes Event den richtigen Rahmen – ob eine hochkarätige Konferenz mit 900 Gästen oder ein exklusives Dinner. Exzellente Qualität, Kreativität und vor allem Erfahrung sind die Basis der Arbeit des Gourmet Catering by Hotel Palace Berlin bei Außer-Haus-Events bis 1.500 Personen an ausgefallenen Locations.

Weitere Infos unter www.palace.de