



Für den guten Zweck: Negroni Week 2018 im House of Gin

Berlin, 6. Juni 2018 Das House of Gin nimmt an der karitativen Negroni Week 2018 teil, die diese Woche weltweit stattfindet. Die siebentägige Feierlichkeit stellt den Cocktail-Klassiker Negroni in den Mittelpunkt und wird von Campari und dem Imbibe Magazine organisiert.

Das Ziel der Negroni Week ist es, Spenden für einen guten Zweck zu sammeln: Alle Bars, die am internationalen Charity-Event teilnehmen, spenden einen Startbetrag und einen Teil ihres Erlöses an eine Wohltätigkeitsorganisation ihrer Wahl. Das House of Gin unterstützt in diesem Zuge den Bundesverband Kinderhospiz e.V.

Michael Frenzel, General Manager des Hotel Palace Berlin: „Für uns ist es selbstverständlich, die Negroni Week zu unterstützen, da uns wohltätige Aktionen am Herzen liegen. Das Hotel Palace Berlin setzt sich seit vielen Jahren karitativ ein – durch Partnerschaften mit dem Förderverein Kinder- und Jugendhilfzentrum Neukölln e.V., dem Tierschutzverein Nordische in Not e.V. und dem Zoo Berlin.“

Angebote während der Negroni Week

Jeder Teilnehmer präsentiert während der Negroni Week eigene Kreationen. Das House of Gin bietet bis Sonntag, 10. Juni 2018, jeweils von 18 bis 21 Uhr folgende Drinks an: Negroni Tonic (Barrel Aged Negroni aus Bombay Sapphire, Martini Rubino Vermouth, Campari und Thomas Henry Tonic Water) für 12 Euro, Negroni light (Juniper Jack Gin, Sanbitter, Pedro Ximénez Sherry, Martini Bitter) für 12 Euro und „Little Deer“ (Junipero Gin, 12 Años Palo Cortado Sherry, Martini Rubino Vermouth) für 14 Euro.

Über das Hotel Palace Berlin

Mitten in der pulsierenden City West, 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 dem 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.

2.600 m² Veranstaltungsfläche mit 17 Räumen, davon 16 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 Informationen unter www.palace.de.