



Pressemitteilung

STAY GOLD! – Grand Opening im House of Gin und beef 45

- **Grand Opening im House of Gin mit 150 unterschiedlichen Ginsorten**
- **Hochwertiges Rindfleisch im Sous-vidé-Restaurant beef 45**

Berlin, 19. September 2018 - Am 20. September steigt im House of Gin das Grand Opening. Der Berliner Live Act TokTok vs. Soffy O. (TokTok Records) wird mit Hits wie „Missy Queen's Gonna Die“ und „Day of Mine“ sowie aus dem neuen Album „The Point“ am späteren Abend die Bühne rocken. Als Gäste werden Szenegänger und Persönlichkeiten aus der Berliner Musik- und Barszene, Wirtschaft und Kultur erwartet.

In der wieder eröffneten Bar geben Sebastian Jaroljmek, Restaurant und Bar Manager, und sein Team Gin eine Bühne. Der Gast wird mit ihren Interpretationen von alten und neuen Gin Cocktails auf eine Zeit- und Weltreise mitgenommen, mal experimentell, mal klassisch bis verspielt. Gäste können neue, unbekannte Gins und Sorten aus limitierten Abfüllungen ausprobieren und sich passend zum Motto STAY GOLD! treiben lassen.

Gin-Fans und solche, die es werden möchten, finden unter den 150 Sorten ihren neuen Lieblingsgin und können bei einem Gin oder Gin Tonic Tasting mehr über die Geschichte des Wacholdertrunks lernen. „Wir möchten mit unserem Konzept Gin- und Fleischliebhaber einladen, bei uns Neues auszuprobieren, experimentierfreudig und offen für Erfahrungen und Geschmäcke zu sein“, sagt Michael Frenzel, General Manager.

Das Highlight der Bar ist ein viereckiger, goldener Tresen, acht Meter lang und vier Meter breit. Insgesamt verfügt die Bar über Kapazitäten für circa 100 Personen. Für Events und Partys ist ein DJ Pult fester Bestandteil der Bar, am Wochenende wird ein DJ elektronische Lounge-Musik auflegen. Das Interieur des House of Gin ist geprägt von Schwarz und Gold und bildet so eine optische Einheit mit dem Restaurant beef 45. Durch einen extravaganten Farblicht-Korridor gelangt der Besucher in das angrenzende Restaurant.

STAY GOLD! auch im beef 45

Seit Juni 2018 empfängt das beef 45 Fleischliebhaber. Der Fokus des neuen Restaurants im Hotel Palace Berlin liegt auf qualitativ hochwertigem Fleisch. Der Gast kann wählen zwischen Speisen vom französischen Charolais-Rind, dem US Flanksteak vom Black Angus und dem deutschen Simmentaler Rind. Das Angebot reicht von Beef Tatar zu Rinderfilet und



Rib-Eye. Das Fleisch wird ausschließlich mit der schonenden Sous-vide-Garmethode zubereitet. Durch das Vakuumgaren wird der Geschmack des Fleisches nicht verfälscht und es bleibt saftig und zart. Dazu werden Craft Bier, Wein und Signature Drinks aus dem House of Gin gereicht.

24 Sitzplätze stehen am goldenen Tresen und an Tischen zur Verfügung.

beef 45 / Budapester Str. 45 / 10787 Berlin / Täglich 18 bis 22 Uhr /
Tel. +49 30 2502-1045 / beef45@palace.de / www.beef-45.de

House of Gin / Budapester Str. 45 / 10787 Berlin / Täglich 12 bis 2 Uhr /
Tel. +49 30 2502-1080 / hotel@palace.de / www.houseofgin.de

Über das Hotel Palace Berlin

In der sich schnell wandelnden 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, das Restaurant beef 45 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.