

PRESSEINFORMATION

DAS RESTAURANT DUKE TEAM LÄDT ZU LEGEREN GENUSS-EVENTS IM OKTOBER EIN

(Berlin, 14.09.2016) – Seit August 2016 präsentiert sich das Restaurant DUKE im renovierten Look – dezent elegant. Im gleichen Stil lädt das Restaurant DUKE Team im Oktober 2016 zu zwei Genuss-Events: DUKE „meats“ OTTO GOURMET und FoodWineJazz.

„Bei der Vielzahl an kulinarischen Events und gastronomischen Angeboten in Berlin ist es immer wieder eine Herausforderung Genuss-Veranstaltungen zu kreieren, die noch überraschen“, so Tina Brack, Geschäftsführende Direktorin des ELLINGTON HOTEL BERLIN. „Wir möchten, dass unsere Gäste Spaß am Genuss haben und legen großen Wert auf erstklassige Produkte und regionale Lieferanten.“ ergänzt Florian Glauert, Chef de Cuisine des Restaurant DUKE. „Es freut uns daher ganz besonders, uns diesmal mit namhaften Partnern zu präsentieren.“

DUKE „meats“ OTTO GOURMET

Montag, 10.10.2016 | Aperitif 18:30 Uhr | Beginn 19:00 Uhr

Der von drei Brüdern gegründete **Spezialitätenversand OTTO GOURMET** steht für qualitativ hochwertiges Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und zählt zu den DUKE Lieferanten. Teilen Sie die Leidenschaft für gutes Fleisch mit weiteren Gourmets bei einem **Fünf-Gänge-Menü von Küchenchef Florian Glauert inklusive Weinbegleitung vom Weingut Horst Sauer. Wein-Guru Gunnar Tietz** führt durch den Abend.

2013 Silvaner Sekt aus der Magnumflasche

Sommerlicher Gemüsesalat mit wachweichem Wachtelei, knusprigem Kaninchen und Trüffel Vinaigrette

2015 Escherndorfer Fürstenberg Blauer Silvaner S. trocken

Geschäumte Gillardeau Austern Velouté mit Artischocke, Nori und Steinpilz Crumble

2015 Escherndorf am Lumpen Riesling GG

Geschmortes Schweinekinn mit Hummertatar und Passe Pierre

2015 Escherndorfer am Lumpen Silvaner GG

Wagyu Tafelspitz mit „Heullandaise“, glasierten Rübchen und Schnittlauch-Mousseline

2015 Sehnsucht Silvaner trocken

Short Cake von Uckermärker Zwetschgen mit gekühlter Mandel-Zacapa Sabayon und Hefe Eis

Kaffee

Fünf-Gänge-Menü: EUR 139,00 pro Person inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

Tickets: An der Rezeption des ELLINGTON HOTEL BERLIN bzw. als verbindliche Anmeldung unter +49 (0)30 68 315-0 oder contact@ellington-hotel.com

FoodWineJazz

Samstag, 22.10.2016 | Aperitif 19:00 Uhr | Beginn 19:30 Uhr

Genießen Sie ein **exklusives Dinner & Konzert** mit dem **Desney Bailey Trio**, präsentiert von **JazzRadio 106.8** und einem **Vier-Gänge-Menü von DUKE Chef Florian Glauert**. Nach einem Aperitif-Empfang mit Fingerfood servieren wir:

Samtsuppe vom Muskatkürbis mit Hummertatar und Korianderstiel

Jakobsmuschel und Topinambur mit Walnuss-Jus, Rettich und Chai Gewürzen

Perlhuhnbrust mit Miso, Röstzwiebeln und knusprigen Noriblättern, Duftreiscreme

I love chocolate

Dinner & Konzert: EUR 129,00 pro Person inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee.

Tickets: An der Rezeption des ELLINGTON HOTEL BERLIN oder online via www.jazzradio.net

Sonderkonditionen für Pressevertreter

Als Pressevertreter laden wir Sie herzlich dazu ein, den einen oder anderen Genuss-Event zu besuchen. Bitte kontaktieren Sie uns bei Interesse mindestens zwei Wochen vor der Veranstaltung unter presse@ellington-hotel.com, da wir nur begrenzte Platzkontingente zur Verfügung stellen können.

Über Florian Glauert

Seit Anfang 2012 verantwortet der gebürtige Berliner das Restaurant DUKE, Herzstück des ELLINGTON HOTEL BERLIN mit 65 Sitzplätzen und offener Showküche, sowie den Sommergarten, das Frühstücksrestaurant und den gesamten Bankettbereich des Hotels.

Der 38-jährige Küchendirektor präsentiert mit seinem Souschef Michael Schulz eine „Cuisine logique“, welche sich durch die Komposition von aufregenden Aromen, neuen Horizonten und der traditionellen, französischen Haute Cuisine auszeichnet. Glauert legt großen Wert auf hochwertige, regionale Produkte, die er mit viel Liebe zum Detail, raffiniert exquisit und dennoch unkompliziert am Teller vereint.

Über das ELLINGTON HOTEL BERLIN

Das ELLINGTON HOTEL BERLIN wurde 2007 in der City West eröffnet. Es verfügt über 285 helle Zimmer und Suiten, einen großen Veranstaltungsbereich für bis zu 800 Gäste, das mit 15 Gault&Millau Punkten (2016) bewertete Restaurant DUKE und beherbergt neben besonderen Locations wie den Weintresor und den wunderschönen Sommergarten auch das gläserne Sendestudio von JazzRadio 106.8.

Das Hotel ist speziell für seine interessanten Veranstaltungen wie Lesungen, Themen-Dinner und Kochevents, Marktveranstaltungen im Innenhof und Konzerte verschiedenster Art bei Hotelgästen als auch Berlinern und Brandenburgern bekannt.

Geschäftsführende Direktorin des Hotels ist die gebürtige Berlinerin Tina Brack, die seit der Eröffnung des Hauses dabei ist.

Zur Veröffentlichung, honorarfrei. Belegexemplar oder Hinweis erbeten.

Anzahl Zeichen (inkl. LZ): 4.557 / Anzahl Wörter: 614