

Pressemitteilung

Berlin, Mai 2010

Ein sensorisches Gesamterlebnis Dinner der Sinne im Radisson Blu Hotel am Berliner Dom

Berlin, 06. Mai 2010 – Ab dem 29. Mai 2010 lockt das Radisson Blu Hotel, im Zentrum der Hauptstadt mit einem ganz besonderen Angebot: Im hoteleigenen Restaurant HEat wird für exklusive Runden von maximal 11 Teilnehmern ein 4-Gang-Menü der Sinne serviert.

Dabei werden die Nasen der Gäste nicht nur von den köstlichen Düften aus der Küche umschmeichelt. Jenny Kathinka Krüger, Duftexpertin der Boutique „Frau Tonis Parfum, Berlin“, verrät darüber hinaus Spannendes und Wissenswertes zum Thema Manufaktur-Parfums.

HEat Chefkoch Mike Prenzlou hat sich in der Zusammenarbeit mit der Duftexpertin, zu einer ganz besonderen Komposition eines sensorischen Gesamterlebnis inspirieren lassen – auf Parfumkreationen der Duftmanufaktur abgestimmte kulinarische Kompositionen sowie korrespondierende europäische Weine:

Für den Auftakt kreierte Mike Prenzlou ein Süppchen vom Zitronengras unter einer Koriander-Blättereighaube als kulinarische Antwort auf eine junge Duft-Komposition, dem "Cochabamba" aus der Duftmanufaktur. Die wunderbar lebendige Note aus Limone, Koriander und Zitronengras, ist bezeichnend für diesen Duft, der bevorzugt von Damen, zunehmend aber auch von Männern getragen wird.

Ein Salat von gegrillter Melone und karamellisierter Birne mit leicht angeräucherter Orangen-Entenbrust: Orange, Birne, Melone, Stachelbeere – Frisch und "obstig" wie die Parfums "Potosi" und "Orange", denen dieser Gang gewidmet ist.

Holz, Wald, Moose und Brunnenkresse beherrschen den folgenden Gang:
Loup de Mer auf Wakame Algensalat an Brunnenkresse Mousseline und Rote Beete Schaum – das findet sich im "Valeria", einer jungen Kreation der Parfummanufaktur, gleichermaßen für Männer wie für Frauen komponiert.

Das Duftmenu schließt süß und auch ein wenig schwer: Rosenblütenmousse im Hibiskusgelee. Ihre Duftentsprechung findet sich in zwei sehr eleganten Düften wieder: "Akazie" oder aber "Rose de France", beides sehr weibliche Düfte.

Das erste Erlebnis der Sinne findet am 29. Mai 2010 um 19:30 Uhr statt. Im Preis von 139 Euro pro Person ist neben dem 4-Gang-Dinner ein Aperitif, korrespondierende Weine, alkoholfreie Getränke Kaffee, ein Cocktail sowie eine Duftbox mit drei hochwertigen Eau de Parfums aus dem Sortiment von „Frau Tonis“ für jeden Gast inbegriffen.

Ergänzende Informationen Seite 2 dieser Pressemeldung.

Frau Tonis Parfum, Berlin
Duftunikate "Made in Berlin"

Radisson Blu Hotel, Berlin
Restaurant HEat

Frau Tonis Parfum, Berlin
Duftunikate "Made in Berlin"

Gleich um die Ecke vom S-Bahnhof "Hackescher Markt", wo Berlins neue Mitte am lebendigsten ist, finden die erschöpften Shopping-Touristen jetzt ganz neu eine Oase der Entspannung: Bei "Frau Tonis Parfum" bleibt die Hektik des Großstadtrubels draußen vor der Tür. Ganz in elegantem Schwarz-Weiß gehalten, lädt das Geschäft zum Verweilen ein, zu einer Reise in die Welt der Düfte als sie noch nicht von B-Promis und Fashiondesignern auf den Markt geworfen, sondern von Fachleuten in Handarbeit hergestellt wurden.

In schmucken Glasflakons sind Eau de Colognes, Aftershaves und reine Parfums auf gemauerten Wandtheken aufgereiht; alle befüllt mit goldgelb, zinnoberfarben oder zitronenfrisch schimmernden Flüssigkeiten aus einer Berliner Duftmanufaktur, die in den 1920ern schon Marlene Dietrich beliebt hat. Und das Tollste ist: Die exklusiven Parfums "Made in Berlin" sind erschwinglich: 50 ml Eau de Cologne beispielsweise kosten nur 19,00 Euro. Echt duftet!

www.frau-tonis-parfum.com

Radisson Blu Hotel, Berlin
Restaurant HEat

Das Restaurant HEat im Hotel Radisson Blu Hotel sorgt mit einem innovativen Gastronomiekonzept mit offener Showküche, frischem Interieur und direktem Ausblick auf den Berliner Dom für ein unvergessliches Erlebnis.

Hier werden die Gäste nicht nur morgens mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet verwöhnt, sondern auch den Rest des Tages mit modernen Kreationen und Weinen aus aller Welt. Die Menükarte reicht von würzigen Speisen aus den original indischen Tandoor Lehmöfen über knusprige Pizzen aus dem Holzofen mit Vulkansteinboden, gegrillten Gerichten frisch vom französischen Rotisol bis zu knackigen Salaten und typisch deutschen Gaumenfreuden. Die große Terrasse gegenüber der Museumsinsel mit Blick auf die Spree lädt – besonders im Sommer – zum Verweilen ein. Einen exklusiven Rahmen für besondere Ereignisse, private Dinner oder kleine Meetings bis zu 12 Personen bietet das Restaurant-Séparée „Flame“, mit eigener Tür zur Spreeterrasse.

Für Rückfragen oder Bildmaterial

Agentur gronewald
Christiane Eichhorn
Anhalter Str. 7 • 10963 Berlin

Fon: +49 (0)30 700 94 806
Fax: +49 (0) 30 700 94 807
Mail: eichhorn@gronewald.com