



Kempinski Hotel
Bristol

BERLIN

Hohe Schule: Geburtstagsmenü im legendären Kempinski Grill

8. Mai 2007: Noch bis Ende Mai bietet das Kempinski Hotel Bristol Berlin anlässlich seines 55. Geburtstags ein exquisites 5-Gänge-Menü im legendären Kempinski Grill zum exklusiven Preis von nur Euro 55 pro Person an.

Die „Grande Dame“ der Berliner Hotellerie wird 55 Jahre jung und feiert dies das ganze Jahr über mit zahlreichen Aktionen. Den Anfang macht im Mai das 5-Gänge-Geburtstagsmenü im Gourmet-Restaurant Kempinski Grill mit echten „Kempi-Klassikern“ aus den letzten fünf Jahrzehnten – ein wahrer Gaumenschmaus, der in dieser Zusammenstellung wohl einzigartig sein dürfte.

Den Auftakt des Geburtstagsmenüs bildet eine Vorspeisenkreation aus dem Jahre 1966: „Variation vom Beelitzer Spargel mit Flusskrebse“. Der damalige regierende Bürgermeister Willy Brandt ließ sie anlässlich eines Galadiners im Kempinski Hotel Bristol seinen Gästen servieren.

Es folgt die legendäre „Hummersuppe Rollenhagen“ mit einer Garnitur aus Blätterteig und Kaviar. In der späten Nachkriegszeit war sie der Verkaufsschlager des berühmten Feinkostgeschäfts „Stadtküche Rollenhagen“, das sich Anfang der 1950er Jahre im Kempinski Hotel Bristol befand.

Als Fischgang wird die klassische Garnitur „Seezunge Walewska“ gereicht. Die mit Hummer und Trüffel überbackenen Seezungenfilets waren Bestandteil des Silvester-Galamenus im Kempinski Grill zur Jahrtausendwende.

Den Hauptgang bildet das „Rinderfilet Kempinski“, eine klassische Garnitur, nachzulesen im Standardwerk der Küche von Richard Hering. Kreiert wurde sie vom damaligen Küchendirektor des „Kempis“, Bernhard Schambach. Ein gebratenes Rinderfilet wird mit zwei halben gebratenen und mit Bearner Sauce gefüllten Tomaten garniert und mit Strohkartoffeln serviert.

Den krönenden Abschluss bildet dann das berühmte Dessert „Himbeeren Walterspiel“. Der wohl bekannteste Koch des letzten Jahrhunderts und legendäre Hotelier des Münchner Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten, Alfred Walterspiel, erfand diese einzigartige Komposition aus frischen Himbeeren, Crème Fraîche, Vanilleeis und Minze eigentlich für seine Familie. Heute ist sie ein Klassiker auf den Speisekarten von Spitzenrestaurants rund um den Globus.

Reservierungen für das Geburtstagsmenü unter 030-8843 4767.

www.kempinski.com • www.globalhotelalliance.com

Download Fotomaterial unter:

<http://www.kempinski-berlin.com/de/hotel/bildergalerie.php>

Presse-Kontakt:

Miriam Kamp • Kempinski Hotel Bristol Berlin • Kurfürstendamm 27 • D-10719 Berlin •
Tel. +49 30 8843 4421 • miriamkamp@kempinski.com • www.kempinski-berlin.de

Barbara Radomski • versacom • Mehlprimelweg 4 • 80995 München •
Tel.: 089- 14 72 79 18 • barbara.radomski@versacom.de •