

nhow Berlin eröffnet mit kreativem Streetfood die Sommerterrasse

Speziell kreierte „Pinke Döner“ ab 1. Mai im nhow-Foodtruck

Berlin, den 25. April 2024 – Letztes Jahr lehrte uns der „Barbie“-Film, dass es mehr als nur einen Pink-Farbton gibt. Nun sorgt das nhow Berlin mit pinken Dönern für eine weitere Nuance auf der Farbskala. Direkt an der Spree gelegen, ist das verspielte Artdesign und die formenreiche Architektur des Musikhoteles ein absoluter Hingucker und zieht unweigerlich alle Blicke auf sich. Die pinken Döner-Varianten wie etwa „Bellissima“, „Say Yes To Heaven“ oder auch „Down By The River“ runden den fantasievollen Style nun perfekt ab. Dabei ist das Streetfood nicht die einzige Neuigkeit aus dem Hause nhow. Pünktlich zum Beginn der warmen Jahreszeit eröffnet am 1. Mai 2024 die Sommerterrasse des Hotels mit perfektem Blick auf die Spree und präsentiert zudem eine frische Getränkekarte mit ausgefallenen Cocktail-Kreationen. Der Signature-Drink „nhow Spritz“ mit Prosecco, hausgemachtem Himbeer-Basilikum-Püree sowie Limettensaft und Soda erfrischt an heißen Tagen ebenso wie der Mocktail „Pineapple Under The Sea“, dem Cranberrysaft, Ananaspüree und Zitronengras seine fruchtige Note verleihen.

Janina Alexandra Bachmann-Graffunder, General Manager bei nhow Berlin, freut sich über die Eröffnung der Sommerterrasse: „Wenn es langsam wieder wärmer wird, gibt es nichts Schöneres, als bei einem kühlen Getränk draußen zu sitzen und die Sonne zu genießen. Unsere pinkfarbenen Döner, die es so exklusiv nur in unserem nhow-Foodtruck gibt, setzen nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich Akzente, die das kreative nhow-Berlin-Feeling gekonnt widerspiegeln.“

Christian Czisch, Küchenchef bei nhow Berlin, erklärt den Ursprung seiner Idee: „Schon als Kind habe ich Döner über alles geliebt, aber als kleiner Junge war das Taschengeld natürlich immer knapp. Da hatte der Dönerladen um die Ecke den Einfall, das Brot mit allerlei Gemüse oder sogar Nudeln zu füllen. So reifte in mir die Idee, meine Kindheitserinnerungen auf die nächste Ebene zu bringen.“

Gemeinsam mit seinem Team konnte Czisch nun seiner Kreativität freien Lauf lassen und seine ganz individuellen Döner-Versionen erstellen. Darf es Avocado-creme, Pesto und Rucola in der Teigtasche sein? Oder vielleicht doch lieber panierte Jagdwurst und karamellisierte Zwiebeln? Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Passend dazu kredenzt das nhow-Team „Sundöner“-Drinks, die Lust auf mehr machen.

Feierlich wird am 1. Mai um 12.00 Uhr die Terrasse an der Spree mit einem „Ribbon Cut“ eingeweiht und die Geschichte hinter den pinken Dönern erläutert. Die passende Live-Musik sorgt für einen sommerlichen Vibe. Und wer pünktlich ist, bekommt in der ersten Stunde nach der Eröffnung 20 Prozent Rabatt auf das originellste Streetfood Berlins. Zwischen 11.00 und 18.00 Uhr wartet ein

weiteres Schmankerl in Form des Icetrailers auf die hungrigen Mägen. Döner, Eis, Waffeln und Cocktails: Mehr kann man an einem warmen Tag nicht wünschen.

Ab dem 1. Mai sind die Terrasse des nhow Berlin und der Foodtruck bei schönem Wetter täglich von 12 bis 22 Uhr geöffnet.

Weitere Informationen zu nhow Hotels & Resorts finden sich unter www.nhow-hotels.com/de.



v.l.n.r Flamingo Cocktail, der Foodtruck und farbenfrohe Döner Variationen im nhow Berlin © Minor Europe & Americas

Über nhow Hotels

nhow ist die revolutionäre Marke der Minor Hotels, die für ihre ikonischen Häuser bekannt sind. Inspiriert von den Städten, in denen sie sich befinden, und entworfen von den führenden kreativen Köpfen unserer Zeit wie Foster+Partners, OMA by Rem Koolhaas, Karim Rashid, Sergei Tchoban, Teresa Sapey und Matteo Thun, ist nhow gleichzeitig Hotel und kreatives Zentrum. Jedes nhow Hotel wird zum Wahrzeichen seiner Stadt, zum Schmelztiegel der Kreativität. In einem nhow Hotel ist alles unerwartet, durchdacht und überraschend. Jedes Zimmer, jedes Restaurant, jede Lobby ist eine Einladung zur Meditation, ein Aufruf zum Handeln, verkörpert durch das Motto #changenhow. Jeder Gast wird seine ganz persönlichen Erfahrungen machen, die eines gemeinsam haben: den Wow-Effekt! Die nhow Hotels befinden sich in wichtigen Stadtvierteln, die sich im Umbruch befinden und zu Orientierungspunkten für Selbstentdeckung und Experimente durch "Artivismus" werden. Warum warten? Die Zeit ist jetzt, nhow. Weitere Informationen finden sich online unter www.nhow-hotels.com/de.

Über Minor Hotels

Minor Hotels führt als internationaler Hoteleigentümer, -betreiber und -investor derzeit mehr als 540 Hotels. Die Gruppe investiert mit einem vielfältigen Portfolio von Häusern stets in neue Möglichkeiten der Gastfreundschaft, um verschiedene Arten von Reisenden anzusprechen und sowohl neue Interessen als auch persönliche Bedürfnisse zu bedienen. Minor Hotels ist mit seinen Hotels der Marken Anantara, Avani, Oaks, Tivoli, NH Collection, NH Hotels, nhow, Elewana, Marriott, Four Seasons, St. Regis, Radisson Blu und Minor International in 56 Ländern im asiatisch-pazifischen Raum, im Nahen Osten, in Afrika, im Indischen Ozean, in Europa, in Südamerika und in Nordamerika vertreten. Mit dynamischen Plänen

Minor Hotels Europe & Americas Pressemeldung

zur Erweiterung bestehender Marken und strategischen Akquisitionen in passenden Märkten verfolgt Minor Hotels die Vision einer passionierteren und vernetzteren Welt.

Mit dem GHA DISCOVERY Treueprogramm ermöglicht Minor Hotels Reisenden, jeden Moment zu Hause oder unterwegs zu genießen, während sie in den teilnehmenden Hotels und Resorts weltweit anerkannt und belohnt werden.

Weitere Informationen finden sich online unter www.ghadiscovery.com und www.minorhotels.com. Weitere Presse- und Bildmaterialien finden sich unter minorhotelsne.pr.co.



Minor Hotels Europe & Americas Communications Department

Colin Lenz

Senior PR & Communications Manager Northern Europe

Tel: +49 1622 003918 (switchboard)

Email: communication@nh-hotels.com

STROMBERGER PR

Michaela Struck von Wins

PR Director

Tel: +49 89 198478 80

Email: struckvonwins@strombergerpr.de

www.strombergerpr.de

Twitter | LinkedIn | YouTube | Instagram



Corporate website: www.nh-hotels.com