

RELAUNCH DER BRASSERIE DESBROSSES

Neue kulinarische Konzepte & Events im The Ritz-Carlton, Berlin

Berlin, Oktober 2009 – Die Brasserie Desbrosses im The Ritz-Carlton, Berlin startet mit einem umfassenden Relaunch in den Frühherbst 2009. Küchenchef Jörgen Sodemann und Maître Marcus Scharon warten mit neuer Karte, attraktiven Preisen, frischem Ambiente, speziellen Events und weiteren reizvollen Angeboten für jeden Wochentag auf. Getafelt wird nach wie vor in authentischer Atmosphäre: Das Interieur stammt aus dem Jahre 1875 und zierte einst eine Brasserie im Südburgund, bevor es liebevoll restauriert im The Ritz-Carlton, Berlin zu neuem Leben erweckt wurde.

Der Chef empfängt am Familientisch: Chef's Table family style

Am neuen Chef's Table fungiert Jörgen Sodemann seit September persönlich als Gastgeber. An dem großen Holztisch finden bis zu zehn Personen Platz, eingedeckt wird mit rustikalen Gläsern, Tellern und Karaffen. Der Chef erläutert den Gästen die Menü-Auswahl, tranchiert den Hauptgang und bringt zusammen mit seinen Köchen alle weiteren Gerichte im „family style“, also in großen dampfenden Schüsseln, an den Tisch. Wie in geselliger Runde zu Hause kann sich nun jeder selbst bedienen. Zur Auswahl stehen Köstlichkeiten wie gratinierter Ziegenkäse, Bouillabaisse, gegrilltes Lammcarrée und zum Dessert Klassiker wie Crème brûlée. Der Chef's Table kann täglich von 18.00 bis 22.00 Uhr gebucht werden und kostet inklusive Hauswein 75 Euro pro Person. Als Geschenk des Hauses bekommen Gäste noch ein Glas Früchtechutney mit auf den Weg.

Shoppen & Schlemmen beim samstäglichen After Shopping Lunch

Für Shoppingfans bietet sich die Brasserie ab sofort als ideale Location zur Stärkung bei Flammkuchen und einem Glas Wein an. Der „After Shopping Lunch“ findet jeden Samstag von 12 bis 18 Uhr statt und wird mit 9,99 Euro pro Person berechnet. Solange es das Wetter erlaubt, wird er auf der ruhigen Terrasse mit Blick zum Sony Center serviert. Der knusprige

Flammkuchen ist eine Spezialität des Hauses und wird nach traditionellen elsässischem Rezept mit Speck, Zwiebeln und Rahm gebacken.

Champagner-Brunch vom Allerfeinsten mit Dom Perignon-Ausschank

Die Redewendung „Schlemmen wie Gott in Frankreich“ könnte beim sonntäglichen Champagner-Brunch der Brasserie ihren Ursprung genommen haben. Frische Hummer, Austern, feinste Wurstwaren, Roastbeef-, Käse- und Kuchenstationen vereinigen sich rings um die Show-Küche und an „Live Cooking Stations“ zu einem alle Sinne betörenden Stilleben. Nun ist für den Brunch ein exklusives Upgrade möglich: Beim „Dom Perignon Brunch“ werden die kulinarischen Genüsse durch einen unlimitierten Ausschank an Dom Perignon begleitet. Dies ist tischweise möglich, pro Person kostet der Brunch dann 199 Euro.

Klassiker der Brasserie-Küche zu klassischen Brasserie-Preisen: Die neue Karte

Die Brasserie lockt mit einer optimierten Speisekarte und äußerst attraktiven Preisen. Sie enthält Klassiker der Brasserie-Küche wie Caesar-Salat (ab 9 Euro), Zwiebelsuppe (9 Euro), Pot-au-Feu vom Kalbsfrikandeau (14 Euro), Entrecôte (21 Euro) und Kabeljaufilet à la provençal (23 Euro). Saucen und Beilagen, darunter Grenaille-Kartoffeln und Rosmarin-Polenta, können für je 3 Euro individuell dazu gewählt werden. Beliebte Hausmannskost wie Rindergulasch mit Rotkohl und Semmelknödel oder Cordon Bleu mit Buttererbsen und Kartoffelstampf werden inklusive einem Softgetränk zudem täglich wechselnd von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.00 Uhr als „Plat du Jour“ für 14 Euro angeboten.

Erweiterung der Boulangerie: Ein Stück Frankreich zum Mitnehmen

Ein weiteres Augenmerk ist die rustikale Boulangerie, die nicht nur köstliche Crêpes anbietet sondern auch verschiedenste Raffinessen, die Gäste vor Ort erwerben können. Neben täglich ofenfrischem Brot und Baguette befindet sich unter der süßen und herzhaften Auswahl feinstes Olivenöl und Essig aus Nizza, zarter Orangenblütenhonig aus der Provence, leckere Rhabarberkonfitüre aus dem Elsass sowie Milkschokoladen-Pralinen aus Paris. Damit können Gäste künftige dem Küchenteam auch am heimischen Herd nacheifern.

Denn das Auge isst mit: Neue Deko und neue Uniformen des Serviceteams

Auch das Interieur der Brasserie mit originalen Art Decó-Lampen, floralen Steinfliesen, dunklem Holzmobiliar und handgeschnitzten Schaukeln wurde mit einem sorgsamem Auge fürs Detail ergänzt. Den Küchentresen zieren gänseförmige Emaille-Töpfe, aus denen Kräuter und Gewürze hervorwachsen, den vorderen Restaurantbereich schmücken üppig gefüllte Bonbongläser, deren

von der Traditionsfirma Küfa hergestellter Inhalt auch käuflich erworben werden kann. Auf rustikalen Weinfässern wird eine handverlesene Auswahl an edlen Tropfen präsentiert, die ebenfalls zum Außer-Haus-Verkauf vorgesehen ist.

Anschrift & Kontakt:

Brasserie Desbrosses, Potsdamer Platz 3, 10785 Berlin, Telefon: 030-33 777 6340, brasserie@desbrosses.com, www.desbrosses.com

Weitere Informationen oder **Reservierungsanfragen** direkt im Hotel unter Telefon 030-33777-7, gebührenfrei unter 0800-1812334 (in Deutschland), 0800-201127 (in Österreich) und 0800-553986 (in der Schweiz), per E-mail unter reservations.berlin@ritzcarlton.com oder im Internet unter www.ritzcarlton.com.

The Ritz-Carlton, Berlin:

Zentraler kann ein Hotel in der Hauptstadt nicht liegen: Direkt vor dem The Ritz-Carlton, Berlin erstreckt sich der Potsdamer Platz, Berlins neue Mitte und Schauplatz der Berlinale, im Rücken des Hauses lädt mit dem Tiergarten Berlins größter innerstädtischer Park zu Entspannung ein. Brandenburger Tor und Reichstag liegen in Fußnähe, ebenso Museen und Shoppingboulevards. Das Hauptstadt-Panorama lässt sich aus 303 Zimmern und Suiten, der Brasserie Desbrosses und dem Veranstaltungsbereich genießen. Zu weiteren Highlights gehören The Curtain Club mit Berlins größter Champagnerauswahl sowie der La Prairie Boutique Spa. Architektonisch spannt The Ritz-Carlton, Berlin einen Bogen vom Art-Déco-Chic der amerikanischen 20er-Jahre im Exterieur bis hin zur klassizistischen Kaiserzeit im Innendesign.