

Presseinformation vom November 2010

BRANDNEU - DIE AXICA SHOW KITCHEN

Im letzten Sommer wurde in der axica Küche mächtig gebohrt und gebaut. Viele Arbeitsstunden wurden investiert, um aus einem Kantinenraum eine perfekte Show Küche zu gestalten. Der Aufwand hat sich gelohnt!!

„Unsere Gäste sind begeistert, hautnah erleben Sie die letzten Handgriffe der Köche und das Anrichten der Speisen. Ganz individuell kann auf die Wünsche der Gäste eingegangen werden“, so der neue axica Chef de Cuisine Mirko Lummert. „Wir haben hier ein Kleinod dazubekommen, das uns viel Spielraum für Kreativität und vor allem Dialog mit dem Gast ermöglicht“ fügt er hinzu. Bisher kam die Show Kitchen hauptsächlich bei Food-Tastings zum Einsatz, nun wird sie immer mehr bei aufwändigen Events zum Eye-Catcher. Lummert, der viele Jahre auf Kreuzfahrt-Schiffen als Chef-Koch tätig war, legt besonderen Wert auf die Frische und den regionalen Bezug der Speisen.

axica. CATERING

Mit einfachen und gezielten Mitteln neue kreative Highlights setzen – das ist axica Style. Perfekt aufeinander abgestimmte Services, die Raum lassen für Ideen und kurzfristigen Wünsche, garantieren den Erfolg einer Veranstaltung. Von der Konferenz bis zum Gala-Menue, vom technischen Support bis zur Dekoration, von der Ablaufberatung bis zum Sicherheitskonzept – das erfahrene axica Catering Team berät umfassend bei der Planung und Umsetzung von Events – in der axica und an weiteren ausgesuchten Veranstaltungsorten in Berlin.

1.461 Zeichen

Pressekontakt

Christine Jost

Fon +49/30/2 02 41-664

Fax +49/30/2 02 41-670

presse@axica.de

axica

Kongress- und Tagungszentrum

Pariser Platz 3 GmbH

Pariser Platz 3

D-10117 Berlin

www.axica.de