



Hotel Adlon
Kempinski

BERLIN

Pressemitteilung

Es darf wieder getanzt werden

Nach großem Premierenerfolg im vergangenen Jahr findet der Bundespresseball erneut im Hotel Adlon Kempinski statt



Berlin, 23. November 2016. Der fulminante Erfolg des Debüts 2015 ließ den Organisatoren der Bundespresseball GmbH keinen Zweifel. Das 65. Jubiläum des Bundespresseballs findet direkt im Herzen Berlins statt – am Brandenburger Tor im Hotel Adlon Kempinski Berlin. Besonderes Highlight: Die Ballgäste können nun durch die von Designerin Anne Maria Jagdfeld konzeptionell komplett neu gestaltete Lobby flanieren.

"Nach einem erfolgreichen Auftakt im vergangenen Jahr darf auch in diesem Jahr wieder bei uns getanzt und gefeiert werden. Pünktlich zum 65. Balljubiläum erstrahlt auch die Lobby und der gesamte Eingangsbereich des Adlon Kempinski in neuem Glanz", sagt Emile Bootsma, Geschäftsführender Direktor des Hotels Adlon Kempinski.

Das kulinarische Angebot wird auch in diesem Jahr wieder vielfältig sein. Bankett-Küchenchef Stephan Eberhard übernimmt die kulinarische Leitung für die Ballnacht mit mehr als 2.000 Flaniergästen. Unterstützt wird er dabei von drei weiteren Küchenchefs des Hauses: Hendrik Otto aus dem 2-Sterne-Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer, Eyck Zimmer aus dem Restaurant Quarré und Daniel Lengsfeld vom Sra Bua by Tim Raue.

Vor einigen Tagen noch die Regierungschefs Angela Merkel und Barack Obama bekocht, konzipiert 2-Sterne-Koch Hendrik Otto auch in diesem Jahr das Gourmetmenü im Palaissaal für den amtierenden Bundespräsidenten Joachim Gauck und 300 geladene Gäste. Das Drei-Gänge-Menü wird mit einem Amuse bouche aus einem Salat mit roter und gelber Bete, Karotte, Punterella und gedörrten Beeren eröffnet. Als Vorspeise wird eine Sellerie-



Rahmsuppe mit geräucherter Forelle vom Rottstocker Forellenhof serviert. In Rotwein geschmorter Rinderbug mit glasierten Schalotten und Niederauer Kartoffeln ist das Hauptgericht des Abends, gefolgt von einem Dessert der ganz besonderen Art: gefrorener Joghurt mit karamellisierter weißer Schokolade, einer Creme aus Ananas und Estragon, verziert mit einer geschmorten Aprikose und getrockneter Milchhaut.

Amuse bouche und Dessert genoss bereits Barack Obama bei seinem privaten Dinner mit Bundeskanzlerin Angela Merkel am Abend des 16. November in der Bibliothek des erst kürzlich wieder mit 18 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten 2-Sterne-Restaurants Lorenz Adlon Esszimmer.

Eine kleine Kostprobe des Drei-Gänge-Menüs im Palaissaal bekommen aber auch alle anderen Ballgäste des Abends. Im Lorenz Adlon Esszimmer wird das Gourmetdessert ebenfalls gereicht. Eine kulinarische Reise von der Lobby durch die Wandelgänge entlang der Wintergärten hinauf auf die Bel Etage ermöglichen die über 30 Foodstationen. So gibt es im Kaminzimmer alles rund um das Thema „Italien“: frisch gebackene Pizzen, italienische Brote, Trüffel-Pasta und Ricotta-Ravioli mit diversen Pestos. Der kleine Wintergarten bietet Seafood und einen „American Diner“, der große einen Candy Shop mit Zuckerwatte, Softeis und süßem Popcorn. Im großen Ballsaal werden geschmortes Brandenburger Rind, Berliner Klassiker wie Kartoffel-Erbsensuppe, frisch angemachtes Tatar auf Schusterjungen sowie Pulled Pork gereicht. Selbstverständlich darf auch die Adlon-Currywurst (auch als vegetarische Variante) serviert mit Milchbrötchen nicht fehlen. Das Sra Bua by Tim Raue verwöhnt die Gäste mit seiner „Asian Street Kitchen“: Laab Gai, Som Tan Salat, Satay mit Kropoek und heißer Bananensauce und diverse asiatische Snacks werden hier von Küchenchef Daniel Lengsfeld und seinem Team frisch zubereitet. Austern aus Frankreich, frisch geöffnet mit Rotweinschalotten, Chesterbrot und Zitrone gehören selbstverständlich auch zu der rauschenden Ballnacht. Eine atemberaubende Sushi-Auswahl finden die Tanzbegeisterten in der Mercedes Benz Arena im Palaissaal Foyer. Der Berliner Sushi-Meister „Hai“ reicht über 4.000 Stück Sushi in verschiedensten Variationen – sowohl mit Fisch und Fleisch als auch vegetarisch.

Damit kein Magen leer und keine Kehle trocken bleibt, haben die Küchenchefs des Hotels vorgesorgt: 2.300 Austern, eine halbe Tonne frisches Gemüse, 200 kg Fisch, 70 kg Käse, 160 kg Geflügel- und Rinderfleisch, 130 kg Wild aus Brandenburg, 190 kg Meeresfrüchte, 1,5 kg Kaviar, 50 kg Valrhona-Schokolade, 30 kg Brandenburger Wurstspezialitäten und 750 Spluffins sind bestellt. An Getränken werden über 2.000 Flaschen erlesene Rot- und Weißweine, 1.800 Flaschen Champagner und Sekt, 1.500 Liter Bier und 2.600 Flaschen



Hotel Adlon
Kempinski

BERLIN

Mineralwasser geliefert. Aber auch weitere Cocktailbars sowie Dallmayer- und Getränkestationen werden sicherlich Anklang finden.

Bei der Auswahl der Produkte haben die Küchenprofis großes Augenmerk auf Saisonalität und Regionalität gelegt. Außerdem unterstützen einige enge Lieferanten und Produzenten vor Ort: Deutsche See Fischmanufaktur, Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Patisserie Walter GmbH, Dieter Fuhrmann Obst und Gemüsegroßhandel GmbH, Weihe GmbH sowie das Frischeparadies.

Über Hotel Adlon Kempinski Berlin

Mitten im Herzen Berlins, direkt am Brandenburger Tor, befindet sich das berühmte Hotel Adlon Kempinski Berlin. Die einzigartige Lage, die legendäre Geschichte, die exklusive Ausstattung und der vollendete Service machen das Luxushotel zum Mittelpunkt für private und geschäftliche Reisen sowie Veranstaltungen. 307 luxuriöse Zimmer, 78 stilvolle Suiten, drei Restaurants sowie ein prachtvoller Spa- und Poolbereich heißen einen internationalen Gästekreis willkommen.

Über Kempinski Hotels

Gegründet 1897 ist Kempinski Hotels die älteste Luxushotelgruppe Europas. Das mehr als 110 Jahre alte Traditionsunternehmen bietet seinen Gästen weltweit erstklassige Qualität und exklusiven Service auf individuellem Niveau. Insgesamt betreibt das Unternehmen 75 Fünf-Sterne-Hotels in 30 Ländern. Dieses Angebot wird kontinuierlich durch neue Hotels in Europa, dem Nahen Osten, in Afrika und Asien erweitert, ohne jedoch den Anspruch auf Exklusivität und Individualität aus den Augen zu verlieren. Zum Portfolio zählen historische Grandhotels, ausgezeichnete Stadthotels, herausragende Resorts und edle Residenzen. Darüber hinaus ist Kempinski Gründungsmitglied des weltweit tätigen Hotelnetzwerkes Global Hotel Alliance (GHA).

www.kempinski.com/press • www.globalhotelalliance.com

Für weitere Presseinformationen:

Sabina Held • Director of Public Relations
Nora Durstewitz • Public Relations Executive
Hotel Adlon Kempinski Berlin
Unter den Linden 77 • 10117 Berlin • Deutschland
Tel. 030 2261 1703 • Fax 030 2261 1061
Sabina.Held@kempinski.com • www.hotel-adlon.de
Nora.Durstewitz@kempinski.com • www.hotel-adlon.de