

Lunch statt Siesta: Mittags nach Spanien

Das Stue im noblen Botschaftsviertel der Hauptstadt eignet sich nicht nur durch seine unmittelbare Nähe zum Berliner Zoo für eine kurze Auszeit vom Großstadtdschungel. Im „Casual“ sorgt der katalanische Spitzenkoch Paco Pérez bereits mittags für spanisches Flair in entspannter Atmosphäre und bietet mit neuem Business Lunch eine gute Alternative zur Siesta.

BERLIN, 28. Mai 2015 (dh) – Den Spaniern ist ihre Mittagspause heilig. Zur heißesten Tageszeit entspannt man mit Freunden oder Familie bei einem ausgiebigen Lunch und sammelt neue Kraft für die zweite Hälfte des Tages. In hiesigen Breitengraden bleibt mittags meist wenig Zeit für eine Siesta. Wem zwischendrin dennoch der Sinn nach einer kurzen Auszeit steht, muss nicht gleich südwärts reisen. Ein kulinarischer Abstecher gen Westen lohnt ebenso: Im Boutique-Hotel Das Stue in Tiergarten bringt das Team des Katalanen Paco Pérez die Küche seiner Heimat auf den Tisch.

Während es abends im besternten 5-Cinco avantgardistisch zugeht, stehen mittags im Restaurant Casual traditionelle spanische Gerichte und internationale Evergreens auf der wöchentlich wechselnden Karte. Leichte Vorspeisen wie gekühlte Melonen-Mandel-Gazpacho, Quinoa-Spinat-Salat oder gegrillter Oktopus sowie herzhafte Hauptgänge von Risotto über Kalbsfilet bis zum Fisch des Tages können ganz nach Gusto in zwei oder drei Gängen kombiniert werden. Ergänzt wird die Auswahl um saisonale Klassiker wie Spargel und modern interpretierte Desserts wie Crema Catalana mit Pfeffereiscreme. Bei sonnigem Wetter ist neben dem entspannten Casual auch die Terrasse mit Blick in die Tiergehege des Zoos zum Business Lunch geöffnet.

Montag bis Freitags von 12 bis 16 Uhr. Die Lunchkarte wechselt wöchentlich. Zwei Gänge ab 19 Euro, drei Gänge ab 29 Euro.

Restaurant Casual by Paco Pérez im Hotel **Das Stue**, Drakestrasse 1 in Tiergarten, Berlin. Reservierung auf Wunsch online unter www.das-stue.com, per email an 5@das-stue.com oder telefonisch unter 030-311 722 0.

Das STUE // CASUAL

Das Stue ist ein Luxus-Boutique-Hotel im Berliner Westen mit 78 edlen Zimmern und Suiten inmitten des Botschaftsviertels der Hauptstadt. Die Gastronomie ist von der mediterran-avantgardistischen Küche des katalanischen Spitzenkochs Paco Pérez geprägt. Sein dreiköpfiges Küchenchefteam mit dem Spanier Monty Aguiló Wray, dem Argentinier Patricio Pato Zucarini sowie dem Österreicher Andreas Rehberger verantwortet die Kulinarik der Restaurants CASUAL und 5-CINCO, welches 2013 – knapp ein Jahr nach Eröffnung – mit dem ersten Stern im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. In seiner Heimat Llança und Barcelona betreibt Pérez zudem die beiden zweifach besternten Restaurants „Miramar“ und „Enoteca“. Weitere Informationen unter www.das-stue.com oder www.5-cinco.com.



Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6

D-38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com

www.room426.com