

Datum
6. Mai 2019

Pressemitteilung

Deutscher Filmpreis – Berlin Cuisine überrascht als Hauptsponsor Food mit Green-Green-Konzept

Der Willkommensgruß auf dem roten Teppich zur Verleihung des Deutschen Filmpreises am 3. Mai 2019 im Palais am Funkturm in Berlin: Gazpacho im Reagenzglas und Trockeneis „Andaluz“. Kühler Rauch aus Flüssigstickstoff empfing die Gäste, auf schwarzen Schieferplatten schwebten Häppchen durch die Menge, alles vegetarisch und vegan. Von Schnittchen mit Avocado und Sprossen über Couscous mit Minze und Granatapfel bis zu Waffeln am Stil.

Der Service in Signature-Schwarz; das Gemüse in allen Farben, denn als Hauptsponsor Food setzte Berlin Cuisine auf „Green-Green“. Alle Speisen an den 2 x 15 m Foodstationen ausschließlich vegetarisch und vegan. Die Restaurants: Levante und italienisch. Wachswiches Bio-Ei und israelisches Shakshuka aus Tomate und Aubergine mit Röstbrot und knackigem Babyspinat – ohne Ei für Veganer und für alle ein Hingucker: Die Eier wurden, sichtbar für alle Gäste, in großen Aquarien mit der Sous Vide Garmethode bei exakt 65°C eine Stunde lang gegart. Bei Super Bowls und Dumplings und spätestens beim Baked Cauliflower mit veganem Joghurt aus Tahini und Gremolata wurde klar, dass veganes Kochen nicht heißt, Fleischgerichte zu simulieren.

Head of Food Rio Leonhardt briefte das Team wie immer auf den perfekten Geschmack ohne Kompromisse. Sichtbar wurde dieser Anspruch unter anderem ganz in Grün auf der Tanzfläche. Die mobile Foodstation war komplett in grünes Licht getaucht. Junger Brokkoli, gebackener Sellerie und Petersilie gaben ihr Grün hinzu. Und schmeckten grün.

Auch beim Dessert siegte Flexibilität: Das Panna Cotta mit Blaubeeren bestand aus Kokos; Rose und Mango gab es wahlweise mit Honig-Espuma oder Himbeercrumble. Das war auch der perfekte Ersatz für White-Chocolate-Crumble bei Laktose-Intoleranz.

Berlin Cuisine Jensen GmbH
Beusselstraße 44 N-Q Haus 25 / 10553 Berlin

T +49 30 60 98 97 86 0 / F +49 30 60 98 97 86 9
info@berlin-cuisine.com / www.berlin-cuisine.com

Max Jensen
Founder / CEO

M +49 176 22 65 88 70
max.jensen@berlin-cuisine.com

Niklas Babel
Public Relations

M +49 170 661 22 22
niklas.babel@berlin-cuisine.com

„Lecker passt immer zu lecker“, so CEO Max Jensen zu diesem offenen Konzept. Der Contemporary Taste von Berlin Cuisine begeisterte die Filmbranche und machte den Abend perfekt für Schauspieler wie Christoph Maria Herbst (Stromberg, Lea van Acken (Fack ju Göhte 3, Dark (Serie), Kostja Ullmann (Beat, Serie Amazon Prime Video), Nikeata Thompson (McFit Awards Moderatorin) und Eike Knüppel (KNUEPPEL & COMPAGNON).

Über Berlin Cuisine:

Taste ist immer contemporary. Standard war gestern. Seit 2013 ist Berlin Cuisine ein schnell wachsendes Cateringunternehmen und erfindet Geschmack täglich neu. Für die Zufriedenheit der Kunden geht Berlin Cuisine Hand in Hand mit Kopf durch die Wand, kompromisslos im Anspruch an Qualität und Effizienz. Contemporary Taste und contemporary Service machen dabei die perfekte Dienstleistung aus – vor, auf und nach dem Event. Mit „MyMenu die Digitale Speisekarte“ ist Berlin Cuisine in der Catering-Branche Vorreiter der Digitalisierung. Die Web-App bildet das Food pro Event individuell planbar für die Vorlieben und Intoleranzen der Gäste ab.

Berlin Cuisine – Contemporary Taste.

Max Jensen (Founder / CEO)

Niklas Babel (Head of Digital + Public Relations)

media@berlin-cuisine.com

Berlin Cuisine Jensen GmbH

Beusselstraße 44 N-Q Haus [25 / 10553](#) Berlin

T [+49 30 60 98 97 86 0](tel:+4930609897860) / F [+49 30 60 98 97 86 9](tel:+4930609897869)

info@berlin-cuisine.com / www.berlin-cuisine.com