

Datum
22. Oktober 2019

Pressemitteilung

Das METROPOL BERLIN ist zurück – mit Berlin Cuisine als Preferred Catering-Partner

Ein legendärer Ort des Berliner Hedonismus feierte Ende September 2019 sein Comeback: das METROPOL BERLIN. Über 110 aufregende Jahre hat das imposante Jugendstil-Gebäude am Berliner Nollendorfplatz hinter sich; mit vielen Umbrüchen und verschiedenen Nutzungen. Eröffnet als Theaterhaus wurde es später zum Kino. Und in den 1980er Jahren einer der Places to be für alle Musik- und Partybegeisterten. Depeche Mode spielten im METROPOL ihr erstes Berlin-Konzert. David Bowie und Bela B. tanzten hier auf dem großen Dancefloor. Die Diskothek und Konzert-Location wurde in einem Atemzug mit dem New Yorker Studio 54 genannt. Zuletzt war sie unter dem Namen GOYA ein fester Teil des Berliner Nachtlebens.

Nun ist das METROPOL BERLIN zurück – wieder als Ort für außergewöhnliche Konzerte, Partys und Events. Das von elegantem Weiß und dunklem Makassar-Holz geprägte Raum-Ambiente eröffnet ganz unterschiedliche Möglichkeiten für Veranstaltungen von bis zu 1.500 Personen – von Gala-Dinners, Empfängen und Präsentationen bis zu TV-Präsentationen, Modenschauen und After-Show-Partys.

Mit dabei ist auch Berlin Cuisine. Als Preferred Catering-Partner des METROPOL BERLIN bringen die leidenschaftlichen Köche und Service-Profis von Berlin Cuisine ihren Contemporary Taste in dieses besondere Haus ein. Immer individuell auf jedes Event abgestimmt. Immer frisch zubereitet. Mit überraschenden Kombinationen und durchweg begeisterndem Essen. „Dieses Haus hat sich immer wieder neu erfunden, neue Ideen wurden hier ausprobiert, Maßstäbe gesetzt – das passt genau zu uns“, so CEO Max Jensen. Für Berlin Cuisine ist das Haus kein Neuland. Bereits im GOYA begleitete das Unternehmen mehrere Events mit seinem Catering. Darunter die Collection-Launch-Party eines renommierten Herstellers von hochwertigen Leder-Accessoires.

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