



Pressemitteilung

Das Restaurant h.h.müller, in Berlin-Kreuzberg, feiert in diesem Jahr sein 5 jähriges Bestehen. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten öffneten sich am 28.08.2002 die Türen zu einem der architektonisch imposantesten Restaurants der Stadt. Schnell wurde die Adresse, Paul-Lincke-Ufer 21, zum Inbegriff moderner Gastlichkeit.

Unter Gastrokritikern wurde das Restaurant h.h.müller auf Grund seiner sehr guten Küche unter Leitung von Chefkoch Matthias Gleiß sowie dem besonderen Ambiente und dem angenehmen Preis/Leistungsverhältnis alsbald hoch gehandelt.

Die Möglichkeit ein Dinner für 2 Personen, aber auch ein Event mit bis zu 800 Personen im gleichen Haus zu veranstalten, sucht in Berlin seines gleichen.

Eine Vielzahl von außergewöhnlichen Veranstaltungen, so z.B. die regelmäßigen Wine&dine im Restaurant, Vernissagen verschiedener Künstler, Filmpremieren etc. , aber auch Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Produktpräsentationen, folgten und wurden allesamt aus der „h.h.müller-Küche“ bekocht.

Chefkoch Matthias Gleiß kocht jung, frisch und fein. Seine Kreationen bieten immer etwas Besonderes und Überraschendes. Klassiker wie auch neue Produkte, welche meist regional, aber auch aus aller Welt bezogen werden, finden auf der Speisekarte ihren Platz.

Vom 13.05.2008 bis 17.05.2008, 5 Tage für 5 Jahre, hat sich das h.h.müller-Team eine ganz besondere Speisekarte einfallen lassen, in welcher nur die Produktkombinationen beschrieben sind und der Gast sich seine Menüfolge selbst zusammenstellt. Matthias Gleiß kombiniert z.B. *spargel_morcheln_kalb* , diesmal in Varianten . Lassen Sie sich überraschen, wie diese Verbindung als Vorspeise oder in einer ganz anderen Variante als Hauptgericht punktet. Ein spannendes Überraschungsmenü mit wahlweise 4 oder 5 Gängen steht natürlich auch zur Auswahl. Korrespondierend dazu kann der Gast einmal nicht aus der sonst umfangreichen Weinkarte mit ca. 200 Positionen wählen, sondern entscheidet sich hierbei passend zur gewählten Speisenkombination für eine Rebsorte.

Und alles zu einem Jubiläumspreis, 3 Gänge zu 44 € , 4 Gänge zu 55 € , 5 Gänge zu 66 €.Natürlich mit Weinbegleitung.

Reservierungen werden ab sofort unter www.umspannwerk-kreuzberg.com oder telefonisch unter +49-30-61076760 entgegen genommen .