



BARKULTUR– AT IT'S BEST

Bar Amélie eröffnet im H'Otello K'80 / Berlin

BERLIN, DEZ 2019 > Das H'Otello K'80 am Savignyplatz setzt ab sofort auf ein neues Bar und Lounge Konzept. Stilvoll, urban und mit fein selektierten Drinks präsentiert sich die neue BAR AMÉLIE seit dem 6. Dezember 2019 unter der Leitung von Bar Manager Arthur Wiebe. Die geschmackvoll und modern eingerichtete Bar verfügt über 40 Sitzplätze. Der Barbereich mit langer Theke bietet Platz für bis zu 20 Personen. Hinter dem neuen Konzept steckt Arthur Wiebe selbst. „Nachdem das vorherige Barkonzept dem Anspruch unserer Gäste nicht mehr gerecht wurde, haben wir nach einer Neuerung gesucht. Arthur Wiebe setzt mit seinen individuellen Drink-Kreationen ein neues Level in Sachen Trinkkultur,“ so Max Thieler, Operations Manager im H'Otello K'80.

Auf der Karte stehen moderne Cocktails wie „She said Yes“ oder „Blütengold“, aber auch Klassiker wie Gin-Tonic oder Moscow Mule. Saisonale Signature-Drinks, ausgesuchte Spirituosen, Sirupe hergestellt nach eigener Rezeptur sowie frisch gepresste Säfte verleihen den Drinks das gewisse Etwas. „Unsere Barkarte besinnt sich auf das Wesentliche und vermittelt Barkultur auf höchstem Niveau. Bei unseren Mixturen legen wir Wert auf feine Aromen aus aller Welt und eine ästhetische Präsentation. Jeder Drink erhält zudem eine perfekt abgestimmte Glasauswahl,“ so Barmanager und Gastgeber Arthur Wiebe.

Die BAR AMÉLIE ist von Montag bis Samstag von 18 Uhr bis 24 Uhr geöffnet. Gemütliche Lounge Sessel, lässiger Bartresen, warme Farbtöne und dezenter Sound erzeugen ein urbanes Flair in persönlicher Atmosphäre. Im Sommer lädt die Sonnenterasse mit „cozy“ Lounge-Ecken zu guten Gesprächen mit Freunden und zu entspannten Businessmeetings ein. Zukünftig werden in der BAR AMÉLIE regelmäßige Events, Couch Konzerte, Tastings sowie kleine Happenings stattfinden. Zudem kann die Bar als exklusive Veranstaltungsfläche angemietet werden.

ARTHUR WIEBE

Im legendären Berliner Club Cookies zum Verkaufmann ausgebildet und anschließender Position als Eventmanager, hat Arthur in fünf Jahren über 200 Catering Events organisiert und geleitet. Vom exklusiven Dinner für die kleinste Gruppe bis zum Catering mit über 2000 Gästen. Mit dem Anspruch, Drinks auf Veranstaltungen in der Qualität zu servieren, wie man Sie aus den besten Bars der Metropolen kennt, wurde Arthur Wiebe Anfang 2018 mit Barthur Barcatering in der Szene aktiv und bekannt. Mit der BAR AMÉLIE im H'Otello K'80 Berlin wird er nun das gesammelte Know-How in einem neuen Konzept etablieren und präsentieren.

H'Otello

NEWS

H'OTELLO

Hotels mit individuellem Charakter und bestens positioniert in den angesagten Lifestyle-Vierteln. Mitten in München und im hippen Berlin. Perfekt für die Bedürfnisse anspruchsvoller Geschäftsreisender und für alle, die mittendrin sein wollen. Neueste technische Standards, klare Linien, hochwertige Materialien und ein elegant-lässiges Interior Design zeichnen die Häuser aus. Das Frühstück überzeugt mit regionalen und saisonalen Bio Produkten – abends entspannt man in der Bar bei smarten Drinks und coolen Sounds. Der authentische Service mit Persönlichkeit vollendet den hohen Anspruch des Stammgast Klientels. Die Marke entwickelt das Erfolgskonzept weiter und expandiert in den kommenden Jahren in Hamburg, Frankfurt, Wien und Zürich. Mehr Informationen auf www.hotello.de.