Presseinformation

**Innovative Fusion-Küche und versteckte Speakeasy-Bar: Das W Budapest stellt vor der Eröffnung im Juli sein gastronomisches Konzept vor**

A picture containing furniture, table, indoor, interior design

Description automatically generated

*Hochauflösendes Bildmaterial zum* [*DOWNLOAD*](https://onedrive.live.com/?authkey=%21AJHQH0py54xPrZU&id=2C089C881D19BB1%21255&cid=02C089C881D19BB1) *© Marriott International*

München, 29. Juni 2023 – **Mit der mit Spannung erwarteten Eröffnung des W Budapest im kommenden Juli wird W Hotels Worldwide, Teil des 31 Marken umfassenden Portfolios von Marriott Bonvoy, die kulinarische Szene Budapests neugestalten. Es entstehen drei innovative Gastronomiekonzepte im neuesten Hotel in der ungarischen Hauptstadt, die die lebendige soziale Kultur und das kulturelle Erbe der Stadt zelebrieren. Das W Budapest will bei Gästen wie Einheimischen gleichermaßen die Neugierde für neue kulinarische Kombinationen dank unerwarteter und einzigartig gestalteter gastronomischer Erlebnisse wecken. Dazu zählen das asiatisch inspirierte Restaurant *Nightingale by Beefbar*, das vom renommierten Gastronomen Riccardo Giraudi kuratiert wird, die Speakeasy Bar *Society 25* sowie die beliebte *W Lounge* der Marke.**

*„Wir freuen uns, die Eröffnung des Nightingale by Beefbar zu feiern – ein kulinarisches Meisterwerk im W Budapest, das die asiatisch inspirierte Küche mit dem bewährten Konzept von Beefbar verbindet. Nightingale by Beefbar wird eine Symphonie von Geschmäckern und Texturen schaffen, bei der jeder Bissen eine Geschichte erzählt und jedes Gericht ein Kunstwerk ist",* so Igor Buercher, General Manager des W Budapest.

*Nightingale by Beefbar* ist ein Ableger des bekannten Beefbar-Konzepts, das in Budapest an einem frechen, neuen kulinarischen Standort umgesetzt wird. Die Speisekarte ist ein Einstieg in die asiatische Küche und verbindet Soulfood und Luxus zu einem unvergesslichen Erlebnis für die Gäste. Die Beefbar-Philosophie wurde 2005 von Riccardo Giraudi in Monaco entwickelt. Die Marke spielt mit Kontrasten und bricht mit starren Codes, um neue Gerichte und ein luxuriöses, modernes und zugängliches Erlebnis zu schaffen. Heute ist Beefbar unter anderem in Paris, London, Hongkong und Dubai zu finden.

Giraudi macht das *Nightingale by Beefbar* zum gastronomischen Herzstück des Hotels. Es ist ein neuartiges Restaurant-Konzept im W Budapest, das frische, traditionelle asiatische Aromen mit einer Auswahl von Beefbars charakteristischen und kultigen Fleischgerichten kombiniert.

Die *Nightingale by Beefbar* Kitchen wird von Fabio Polidori geleitet, der ein Menü mit köstlichen kleinen Gerichten zusammengestellt hat, die man gerne mit Freunden teilt. Der gebürtige Italiener Polidori verfügt über mehr als 15 Jahre Erfahrung als Küchenchef, wobei er die meiste Zeit in Asien verbracht hat, um sein Handwerk zu verfeinern und sowohl moderne als auch alte Kochtechniken zu erlernen. Seine Mischung aus Tradition und Erfahrung macht ihn zur idealen Besetzung, um das ehrgeizige Fusion-Menü von *Nightingale by Beefbar* perfekt umzusetzen.

Knuspriges Carpaccio mit einem pikanten Chipotle-Dressing und Gelbschwanz-Sashimi mit Yuzu-Trüffelsauce sind nur eine Auswahl der kleinen Häppchen, die angeboten werden. Zu den Hauptgerichten gehören Kabeljaufilets, die in einer Ost-West-Miso-Ouzo-Sauce mariniert sind, sowie ein verlockendes, in Miso mariniertes Kalbsanglet. Als Beilagen werden Kartoffelpüree mit Jalapeño sowie asiatische Spezialitäten wie Pak Choi und knackiger Knoblauch serviert.

Wer das Geschmackserlebnis mit etwas Süßem abschließen möchte, bestellt sich *Miss Bao*: Dabei werden karamellisierte Bananen in eine dunkle Schokoladensoße getaucht und dazu gibt es eine Interpretation von Pastilla Sucrée mit Jasmin-Panna-Cotta zwischen Millefeuille-inspirierten Teigschichten. Locker und leicht wird es bei einem japanischen Sorbet mit Noten von Yuzu, Zitrone und Limette, dass perfekt zum handverlesenen Sake-Menü des Restaurants passt.

*„Seit ich zum ersten Mal im W Union Square in New York übernachtet habe, habe ich davon geträumt, mit dieser Marke zusammenzuarbeiten. Nach mehr als einem Jahrzehnt bin ich nun stolz und fühle mich geehrt, den ersten Beefbar Ableger hier zu eröffnen. Ich habe mich auf meine besten Kreationen und die Verkaufsschlager der Marke konzentriert, die einen asiatischen Einfluss haben. Gleichzeitig gibt es aber auch Sushi und Röllchen mit einem stärkeren Fleischanteil. Wir beziehen die Städte und Länder, in denen wir zu Gast sind, immer mit ein, und wir freuen uns, dass wir von lokalen Produzenten beliefert werden, um ein einzigartiges Genusserlebnis im W Budapest zu schaffen",* sagte Riccardo Giraudi, CEO der Giraudi Group.

Ergänzt wird das *Nightingale by Beefbar*-Restaurant durch eine faszinierende Bar, die den Gästen raffiniert das Gefühl endloser mediterraner Nächte vermittelt. Die Bar schafft den perfekten Rahmen, damit die Gäste ihren Abend mit einem der fantasievollen Cocktails des W Budapest beginnen oder beenden können. Vom *Nightingale Boulvardie* auf Bourbon-Basis bis zum Cocktail *Budapest Calling* mit Gin und Dessertwein fängt die einfallsreiche Getränkekarte die wahre Essenz des Mittelmeers ein und nimmt die traditionellen Geschmäcker Ostasiens im kulturellen Herzen Ungarns spielerisch auf.

Neben *Nightingale by Beefbar* präsentiert das W Budapest ein weiteres außergewöhnliches kulinarisches Outlet: *Society25*, die geheime Speakeasy-Bar des Hotels im Untergeschoss, die der unterirdischen Bar des Palastes neues Leben einhaucht. *Society25* ist inspiriert von den kreativen Konversationen und geheimen Tischgesellschaften, die in der Vergangenheit in diesem Raum stattfanden, und bietet eine äußerst intime Atmosphäre. Die umfangreiche Cocktailkarte lehnt sich an die faszinierenden Designgeschichten des W Budapest an und umfasst acht maßgeschneiderte Cocktails, die den Epochen, Menschen und Ereignissen der Stadt Tribut zollen. Die Cocktail-Kollektion umfasst *The Illusionist*, benannt nach dem großen Houdini; *Frisky Lady*, inspiriert von Zsa Zsa Gabor; *Brew Pop*, eine Anspielung auf das Goldene Zeitalter des Kaffees in Budapest, und *Geranium*, inspiriert vom Drechsler-Palast selbst. Jeder Cocktail enthält eine geheime Zutat, die von Chef-Barkeeper Stefano Ripiccini fachmännisch überwacht wird.

Die *W Lounge* wird das gesellige Zentrum des Hotels. Umgeben von tiefgrünem und korallenrotem Mobiliar, gepaart mit kariertem Marmorfußboden, genießen Gäste in der W Lounge Spitzengerichte wie Yellowtail California Riviera zur Vorspeise, erfrischendes Wassermelonen-Gazpacho, Sauerteig-Reuben und die kultigen W Sliders. Egal ob für Geschäftstreffen oder leichte Mittagessen bis hin zu spätabendlichen Feiern – die *W Lounge* geht nahtlos vom Tag in die Nacht über dank der Gerichte zum Teilen und charakteristischen Cocktails, darunter der Gin-basierte *Plum Martini* oder der aus Rye & Mancino bestehende *Emperor's Garden Cocktail*, die auch Teil des Cocktailangebots des Nightingale by Beefbar sind, abgerundet von elektrisierenden DJ-Sets bei Sonnenuntergang.

Buchungen sind online möglich unter: [www.wbudapest.com](file:///C:\Users\gdher030\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\381WZX4F\www.wbudapest.com). Updates zur Eröffnung finden sich auf [Instagram](https://www.instagram.com/wbudapest_hotel/).

**W Hotels**

Mit einem mutigen Konzept und New York Citys pulsierender DNA im Fokus revolutioniert [W Hotels](http://www.whotels.com) die Hotelszene seit über zwei Jahrzehnten. Wo auch immer das kultige W-Zeichen der über 60 Hotels zu finden ist, bricht es die Normen des traditionellen Luxus und schafft besondere Erwartungen. W steht für große Lebensfreude und schürt bei den Gästen den Wunsch, den W Lifestyle aufzusaugen, ihn zu leben, immer und immer wieder. Das kreative Design, der legendäre Whatever/Whenever-Service und die pulsierenden Living Rooms – Ws Interpretation der klassischen Hotellobby – schaffen ein ganz besonderes Erlebnis, das oft kopiert, aber nie erreicht wurde. Ws innovatives, inspirierendes und energiegeladenes Konzept weckt bei den Gästen ein schier endloses Verlangen, die neuesten und kommenden Trends in der jeweiligen Destination zu entdecken. Weitere Informationen unter [www.whotels.com](http://www.whotels.com),  [www.whotels.com/theangle](http://www.whotels.com/theangle) sowie auf [Twitter](http://www.twitter.com/whotels), [Instagram](http://www.instagram.com/whotels) und [Facebook](http://www.facebook.com/whotels). W Hotels nimmt am Bonusprogramm von Marriott International, Marriott Bonvoy, teil. Das Programm bietet Mitgliedern ein außergewöhnliches Portfolio globaler Marken, einzigartige Erlebnisse mit [Marriott Bonvoy Moments](https://moments.marriottbonvoy.com/) und unvergleichliche Vorteile; die gesammelten Punkte können gegen einzigartige Prämien wie Gratis-Übernachtungen und -Aufenthalte eingelöst werden. Kostenlose Anmeldung sowie weitere Informationen unter [www.marriottbonvoy.com](http://www.marriottbonvoy.com)

**Pressekontakt Marriott International**

Colette Hering, PR Manager – Germany, Austria & Switzerland

M. +49 (0) 160 9075 2440; Email: [colette.hering@marriott.com](mailto:colette.hering@marriott.com)

[www.marriott.com](https://click.agilitypr.delivery/ls/click?upn=CYAp9F3SeKsXjSz-2B9kXDGTbKB9ayejGw6iKeifns-2FHIcyXJzUnYxnZQtsN5T7LAee7at_KBTCHSFPsolvSce8GMKPzwQT-2FaiDzVyJzPeXgOXEXnXSJ734oADI4R-2Boa-2F6FcGLVMS9jAo6taZDO8TlyMWj-2Bb24nj2Evsd393ldxer424SX-2BvrQSnbMSJjTygx-2FW3-2F1Ypk-2B-2FlsRC6G1RE0a-2BEAqZDdFXTAvhTTRe7f0VJ86j8Uk2rHh58bXd8tIFDUuP7Ssmh3jfckQuOLo115g5p9o-2FtFAeVFjHuu4WL04p9qyfUssm9TEy9s4wmc5J3B-2B4ZZ0nO-2FL8DRYtL4L7Ty6gt162RqhakpCfOdXZh5vb4iLr8NL0ZFyrBNUi3wZSS-2FUDL4j44oYQ2HiUTMOMVBxmW5Sm2i6yQ0AE4zkgukNRY-2F8vUnZeuxo3tfA9GMwCKGWeDN2fMtgEe0RM7F5hMPhhi-2B4A0-2F57rjBQitP7bz4Rk1M3wZXGeJJaT8MG9dNH368O-2BdFK); Instagram: [www.instagram.com/marriottpr\_germany/](http://www.instagram.com/marriottpr_germany/)

Michaela Belling, Director Communications, Germany, Austria & Switzerland

c/o Four Points by Sheraton Munich Arabellapark / Büro 404 | Arabellastr. 5 | D- 81925 München

Tel. +49 (0)89 93001-6427; E-Mail: [michaela.belling@marriott.com](mailto:michaela.belling@marriott.com)

[www.marriott.com](https://click.agilitypr.delivery/ls/click?upn=CYAp9F3SeKsXjSz-2B9kXDGTbKB9ayejGw6iKeifns-2FHIcyXJzUnYxnZQtsN5T7LAeFwBN_KBTCHSFPsolvSce8GMKPzwQT-2FaiDzVyJzPeXgOXEXnXSJ734oADI4R-2Boa-2F6FcGLVMS9jAo6taZDO8TlyMWj-2Bb24nj2Evsd393ldxer424SX-2BvrQSnbMSJjTygx-2FW3-2F1Ypk-2B-2FlsRC6G1RE0a-2BEAqZDdFXTAvhTTRe7f0VJ86j8Uk2rHh58bXd8tIFDUuP7Ssmh3jfckQuOLo115g5p9o-2FtFAeVFjHuu4WL04p9qyfUssm9TEy9s4wmc5J3B-2B4ZZ0nO-2FL8DRYtL4L7Ty6gt162Rj8uuOAWsNUbhbxZ07MucsJg2D7FiXTbPyxiNuq4I-2BSBdUClhHGCD15YOfPNcYO-2Bx6e8bSI3rhXipML7tJLq-2BUUBA3wRpZNEUVhsd3VBImfjoKyUK4ig10A66Gqvz-2FU-2BIot44cYbPolQbM12F4lYQWR-2BU5wSPmh-2FFGGFGlpuLJyO); Instagram: [www.instagram.com/marriottpr\_germany/](http://www.instagram.com/marriottpr_germany/)

**Pressekontakt uschi liebl pr**

Sina Goßler I Svenja Liebhart | Nicola Schlauderer

Emil-Geis-Straße 1 | D- 81379 München

Tel. +49 (0)89 7240292-0; Email: [sg@liebl-pr.de](mailto:sg@liebl-pr.de) | [sl@liebl-pr.de](mailto:sl@liebl-pr.de) | [nis@liebl-pr.de](mailto:nis@liebl-pr.de)