



PRESSEMITTEILUNG

Berlin

Markus Silbernagel ist neuer Küchenchef im Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz



Markus Silbernagel

©Fotos: Leonardo Hotels Central Europe
Foto-Download per [Hyperlink](#) oder [hier](#)



Restaurant „Vitruv“



Frisch und exotisch: das neue Food-Konzept

Berlin, 06. Dezember 2021. Das **Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz** hat einen neuen Küchenchef: Markus Silbernagel. Der 31-jährige Pasewalker aus Mecklenburg-Vorpommern bringt umfangreiche Erfahrungen aus der gehobenen Gastronomie und Hotellerie ein und war zuletzt Sous-Chef im Berliner Hilton Hotel. Mit seinem 15-köpfigen Team hat er das Ziel, das neue Food-Konzept, das mit der Komplettrenovierung des Hauses im Oktober 2021 in allen F&B Outlets des Hotels eingeführt wurde, kreativ weiterzuentwickeln: Inspiriert von den Aromen des östlichen Mittelmeeres trifft sowohl im Restaurant „Vitruv“ als auch an der Bar/Lounge „Leo90“ und im Tagungsbereich mediterrane Küche auf Levante-Food. Damit beginnt eine kulinarische Reise zu den Wurzeln der Hotelgruppe und einer wiederentdeckten Esskultur, die das Teilen von vielfältigen kleinen Gerichten im Kern hat und sowohl Übernachtungs- und Tagungsgäste als auch BerlinerInnen erfreuen wird.

„Wir bringen mit der Kombination verschiedener Einflüsse der trendigen levantinischen Küche, unserer Kreativität und einer persönlichen Note neuen Schwung in alle F&B Bereiche des Hauses. Gemeinsam mit meinem Team möchte ich ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis bieten und unseren Fußabdruck in der vielfältigen gastronomischen Szene Berlins hinterlassen“, so Markus Silbernagel. Er absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Müritz Hotel in Klink. Danach kochte er sich in renommierten Berliner Restaurants und Hotels wie Marriott, Swissotel und Hilton vom Commis de Cuisine bis zum Sous-Chef an die Spitze.

Kreativ und trendy: Food-Konzept mit viel Gemüse und exotischen Gewürzen

Im Zuge der Komplettrenovierung des Hotels wurden auch alle gastronomischen Bereiche aufgewertet: Während das Restaurant „Vitruv“ mit frischen Farben, vielen Pflanzen, gemütlichen Banknischen und Lichtquellen für eine warme Atmosphäre sorgt, ist die Bar/Lounge „Leo90“ als Teil der Open Lobby mit exquisiten Design-Möbeln, chilligen Ecken und einem Working Spaces Bereich mitten im Geschehen, wo auch einzelne Events stattfinden können. Hier und besonders im Tagungsbereich soll Kreativität durch den Magen gehen - mit dem neuen Food-Konzept: frisch, leicht und mediterran, bringt es bunte Farben, betörende Düfte und exotische Aromen aus den

Pressekontakt:

Primo PR - Presseagentur der Leonardo Hotels Deutschland
Nuray Güler, Tel.: +49 (0)177 503 76 53
leonardo-hotels@primo-pr.com



PRESSEMITTEILUNG

Ländern des östlichen Mittelmeeres auf die Teller. Dabei werden verschiedene Variationen der neuen Gerichte zielgruppenspezifisch kreiert – ob für Lunch- und Kaffeepausen zwischen Events und Meetings, für Übernachtungsgäste oder Berliner Restaurant- und Bar-Gäste.

Die Levante-Küche ist eine der ältesten und gesündesten Küchen der Welt. „Unsere Intention ist es, durch diesen beliebten Food-Trend ein Stück weit zu unseren Hotelwurzeln in Israel zurückzukehren und eine kulinarische Brücke zum Levantinischen Mittelmeerraum zu schaffen“, so Daniela Degenhart, Hoteldirektorin des Leonardo Royal Berlin Alexanderplatz.

Zu den Levante-Ländern gehören neben Israel auch Syrien, Libanon, Jordanien und Palästina, aber auch die griechischen Inseln in der Ägäis sowie die mediterranen Küstengebiete der Türkei und Zypern. Das Motto lautet „sharing is caring“ – weg vom traditionellen À la carte geht es hier darum, alles gleichzeitig in kleinen Schälchen auf den Tisch zu bringen und dann zu teilen: jeder soll etwas von allem probieren können. Das sympathische Chaos am Tisch und der sinnliche Moment des Teilens gibt das Gefühl zu Gast bei Familie und Freunden zu sein. Es kommen wenig Fleisch und Fisch, dafür viel Gemüse, exotische Kräuter und Gewürze auf den Tisch, die auch gerade Vegetarier und Veganer erfreuen.

Weitere Infos zum Hotel sind [hier](#) abrufbar.

<https://www.leonardo-hotels.de/leonardo-royal-hotel-berlin-alexanderplatz>

Über uns

LEONARDO HOTELS CENTRAL EUROPE mit Hauptsitz in Berlin ist verantwortlich für das Hotelportfolio in den Märkten Deutschland, Österreich, Schweiz, Polen, Tschechische Republik, Ungarn, Spanien sowie Italien. Präsent in diesen 8 Ländern sowie 37 Destinationen, inkludiert das Hotelportfolio 84 Häuser mit 14.500+ Zimmern. Die Markenfamilie besteht aus: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels und NYX Hotels by Leonardo Hotels. In zentralen Destinationen gelegen, stehen sie für hohe Qualitäts- und Servicestandards sowie stilvolles Interieur Design mit regionalem Flair.

In jedem Leonardo Hotel steht der Gast mit seinen individuellen Wünschen und Bedürfnissen im Mittelpunkt – zugewandt und aufmerksam für die vielen Dinge, die den Aufenthalt besonders machen. Das prägt seit jeher das Selbstverständnis des Unternehmens. Hier kann jeder entspannt ankommen, durchatmen und sich einfach wohlfühlen, egal ob die Reise geschäftlich oder privat geprägt ist.

Leonardo Hotels Central Europe ist Teil der Fattal Hotel Group, die 1998 von David Fattal gegründet wurde. Geprägt durch dynamisches Wachstum werden in Europa & Israel 220 Hotels mit 42.000+ Zimmern in 107 Destinationen und 19 Ländern betrieben. Zum Markenportfolio gehören: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels, NYX Hotels by Leonardo Hotels, Jurys Inn, Apollo Hotels und Herods. Die israelische Hotelgruppe ist an der Tel Aviv Stock Exchange (TASE) gelistet. www.leonardo-hotels.de

Pressekontakt:

Primo PR - Presseagentur der Leonardo Hotels Deutschland

Nuray Güler

Tel.: +49 (0)177 503 76 53

leonardo-hotels@primo-pr.com