

Pressemitteilung vom 21.3.2017

Das „Kastenmeiers Clubrestaurant am Zwinger“ veranstaltet bis zum 31. März Kennenlern-Wochen.

Ein traumhafter Blick über die Dresdner Altstadt und ein innovatives gastronomisches Konzept - „Kastenmeiers Clubrestaurant am Zwinger“ setzt im neu eröffneten Apartmenthaus „Residenz am Zwinger“ einen besonderen Höhepunkt.

Der Dresdner Gastronom Gerd Kastenmeier betreibt hier in der 5. Etage ein Clubrestaurant, das ausschließlich von den Bewohnern der „Residenz am Zwinger“ sowie einer limitierten Zahl von Clubmitgliedern besucht werden kann. Außerhalb der regulären Öffnungszeiten steht das Restaurant den Clubgästen als Lounge zur Verfügung. Sie können sich hier für Besprechungen treffen, die Kaffeemaschine nutzen und sich aus einem Getränke- und Weinkühlschrank bedienen.

Insgesamt bietet das Clubrestaurant 30 Plätze. Das Interieur folgt dem Stil des Restaurants „Kastenmeiers“ im „Kurländer Palais“. Auch im Clubrestaurant laden bequeme Lederstühle zum Sitzen ein, korrespondieren Beigetöne mit edlem Grau und Braun. Wer den Köchen den einen oder anderen Kniff abschauen möchte, kann direkt am Tresen an der offenen Küche Platz nehmen. Alternativ lockt ein traumhafter Blick zum Zwinger, den man besonders auf dem Balkon oder der großen Dachterrasse genießen kann. Diese bietet weitere 40 Plätze, wird mit Elementen aus klarem Glas umrandet und im Frühling mit Kräuterbeeten gestaltet.

Für die Speisekarte hat Gerd Kastenmeier ein innovatives Konzept entwickelt: „Wir bieten auf einer Produktliste einzelne frische Komponenten an, die der Gast nach Belieben kombinieren kann“, erklärt Gerd Kastenmeier. „Zum abgehangenen Rindersteak oder feinen Fischfilet kann er sich die Beilagen wählen und auch die Art der Zubereitung von der Hausmannskost bis zur Haute Cuisine.“

Für seine „Speise-(Komponenten)-Karte“ wählte er in der Region sorgfältig die Lieferanten aus. „Wir setzen auf die Marke Bio noch eins drauf“, verspricht der erfahrene Gastronom. „Bei jedem Stück Fleisch wissen wir genau, wo die Tiere gewachsen sind und was sie gefressen haben.“

Für die optimale Lagerung und Reifung des Fleisches wurde ein spezieller Kühlschrank angeschafft, der im Gastraum einen imposanten Blickfang darstellt. Hier reift das Fleisch bei Temperaturen von zwei bis vier Grad in Nachbarschaft von über hundert ausgewählten Weinen.

Generell steht im Clubrestaurant der Dienstleistungsgedanke an erster Stelle. „Was der Gast gern essen möchte, wird organisiert. Ob Spinat mit Ei wie daheim bei Müttern oder edle Krustentiere für ein Candle-Light-Dinner“, betont Andreas Artur Sauer, der vor Ort die Position des Restaurantleiters und Gastgebers übernimmt.

Noch bis 31. März lädt das Clubrestaurant die Dresdner zu „Kennenlern-Wochen“ ein - die Gelegenheit, das Restaurant unabhängig von einer Clubmitgliedschaft zu besuchen. Am 1. April beginnt der reguläre Betrieb ausschließlich für die Clubmitglieder. Bis dahin sind bereits viele Abende ausgebucht, eine Anmeldung unter Tel. 0173 663 35 33 ist erforderlich. Die Clubmitgliedschaften sind bereits vergeben.

„Kastenmeiers Clubrestaurant am Zwinger“

„Residenz am Zwinger“
Hertha-Lindner-Str. 2
01067 Dresden

Kontakt über:

Kastenmeiers“ im Kurländer Palais

Tzschirner Platz 3 – 5,
01069 Dresden
Tel. 0351/ 48 48 48 01
www.kastenmeiers.de

Pressekontakt Kastenmeiers

Sabine Mutschke PR,
Tel. 03 51/ 849 32 43
E-Mail pr@mutschke.de