

Sommerfrische Süßigkeiten von Gourmandise Berlin

Sonne, Strand und Leckereien - Pop-up Bakery trifft Beach-Restaurant

Am 2. Juni 2013 lädt Gourmandise Berlin zur vierten Pop-up Bakery ein – das letzte Mal vor der Sommerpause! Passend zur Sommersaison dürfen die Gäste die innovativen Köstlichkeiten mit französischem Touch dieses Mal unter freiem Himmel genießen: Das Beach-Restaurant Ressornt am Hamburger Bahnhof in Mitte (Invalidenstraße 50/51) bietet gemütlichen Platz am Sandstrand, in der Hängematte und auf dem Sonnendeck, und das direkt am Spreeufer – bei Regen in der angrenzenden Ressornt-Gallery. Ab 15 Uhr gibt es hier süße Gaumenschmeichler vom Gourmandise-Sommer-Buffett zum Probieren und Mitnehmen. Für passende Getränke sorgt die Restaurantbar.

Also: Freunde und Familie einpacken und vorbeikommen, dabei die eigene Tupperdose nicht vergessen (wichtig zur Müllvermeidung und für den Transport nach Hause). Und Achtung: First come, first served – die ersten drei Pop-up Bakeries waren ein voller Erfolg! Beim letzten Mal waren über 800 Backkunstwerke in Windeseile ausverkauft.



Mit der Pop-up Bakery bringen die Mädels von Gourmandise Berlin einen Trend der internationalen Back- und Gastro-Szene in die Hauptstadt: Die Pop-up Bakery öffnet nur für kurze Zeit an wechselnden Orten und verschwindet dann wieder. Termin und Location werden erst kurz vor der Eröffnung bekannt gegeben.

Genauso wie der Ort sind die außergewöhnlichen Backwaren immer eine Überraschung. Gourmandise Berlin interpretiert Klassiker neu und bietet handgemachte Kreationen aus der eigenen Ideenwerkstatt an. Von Macarons über Petit Fours bis zum amerikanisch angehauchten Cupcake und Whoopie findet sich am Nachmittag der Pop-up Bakery alles was das Naschkatzen-Herz begehrt auf dem je nach Motto gestalteten „Sweet Table“. Bei der Auswahl ihrer Zutaten setzen die Bäckerinnen hohe Maßstäbe und achten auf Qualität, Fair Trade, Saisonalität und biologischen Anbau.

Hinter Gourmandise Berlin stehen die in Paris aufgewachsene Pâtisserie-Expertin Coralie vom Hofe, und Inga Schmäling, ihrerseits Fan von süßen Leckereien und begnadete Planerin. Aus Leidenschaft zum Backen und aus Liebe für den feinen Geschmack gründeten die Freundinnen im letzten Jahr Gourmandise Berlin. Seitdem tüfteln sie an Rezepten, schwingen die Mixer, recherchieren, organisieren und gestalten, um nun alle zwei Monate die in Berlin einzigartige Pop-up Bakery zu veranstalten.

Informationen über Gourmandise Berlin, die „7 goldenen Regeln der Pop-up Bakery“ sowie druckfähiges Bildmaterial unter www.gourmandise-berlin.com

Location: www.ressort-berlin.de



Gourmandise Berlin

Backen mit französischem Touch
Catering & Pop-up Bakery

Inga Schmäling
+49 176 97404140

info@gourmandise-berlin.com
www.gourmandise-berlin.com
www.facebook.com/GourmandiseBerlin