

19. Oktober 2016

The Bridge Bar – Über dem Tor zur Welt

Eiswürfel klackern in kühlen Gläsern, feine Gewürzaromen und Frucht- und Holznoten kitzeln in der Nase. Der geschäftige Hafen bildet die Kulisse für unvergessliche Momente von früh bis spät: „The Bridge Bar“ auf der Plaza Ebene der Elbphilharmonie schlägt eine Brücke zwischen dem historischen Kaispeicher und dem modernen Glaskörper der Elbphilharmonie. Ab November empfängt der neue Hotspot der Hansestadt Urbanisten, Kosmopoliten und Weltstädter von nah und fern über der Elbe.

Keine Bar ist näher dran: Die bodentiefen Fenster, die der Elbphilharmonie ihr Gesicht geben, bieten in 37 Metern Höhe einen unvergleichlichen Panoramablick auf den Sonnenaufgang über der Elbe, das turbulente Hafenleben und die Lichter der nächtlichen Hafencity. Egal, ob der letzte Drink der Nacht oder der erste Kaffee des Tages – bei dem viel gereisten Barchef Uwe Angerbauer finden Hamburger, Besucher der Elbphilharmonie und Hotelgäste immer das richtige Getränk. „The Bridge Bar“ lädt ab dem 04. November ein zu einer geschmackreichen Weltreise im Glas.

Barrel aged drinks

Wie das gesamte Hotel verbindet auch die Bar große Traditionen mit kühner Moderne. Highlights der Barkarte sind die in Eichenfässern gereiften Drinks, die mit ihrer besonderen Würze für ebenso besondere Genuss-Momente sorgen. In der Bar werden frische Ingredienzien, Gewürze und Spirituosen, die in Fässern gelagert und auf den traditionellen Handelswegen von und nach Hamburg verschifft wurden, verarbeitet. Die gesamte Barkarte spiegelt den Hamburger Hafen und seine internationalen Handelsbeziehungen wider. Für Barchef Angerbauer sind gute Getränke ein Handwerk. Selbst der Sirup für die Cocktails wird hier noch in Eigenregie angesetzt.

Ein einzigartiger Ort, seine Drinks zu genießen, ist der Captains Table an der Spitze der Bar, der einen unvergleichlichen Ausblick bietet – in Augenhöhe mit den Kapitänen auf den Brücken der Kreuzfahrtschiffe und Containerriesen.

Barfood mit Klasse

Das kulinarische Angebot in der Bar ist wohldurchdacht: Zu den Drinks wird aromatisches und eigens auf die Getränke abgestimmtes Barfood gereicht. Küchenchef Martin Kirchgasser hat diese Appetitanreger exklusiv für die Bar kreiert. Zu Gin und Whisky empfiehlt er kleine feine Spieße mit Noten von Wacholder, Holz und Sonne. Vodka, Rum oder Tequila werden traditionell nordisch als Austernshooter gereicht. Kreativ kombinierte und exklusiv angerichtete Hanseatische-Häppchen können selbst zusammengestellt und mit einem einzigartigen Ausblick über die Elbe genossen werden.

Das Plaza Foyer

Neben der Bar liegt das „Plaza Foyer“ im Herzen des Hotels auf der achten Etage und lädt alle Gäste zum Verweilen, Staunen, Beobachten und Genießen ein.

Das „Plaza Foyer“ übernimmt eine besondere Rolle im kulinarischen Angebot des Westin Hamburg. Wurden einst im Kaispeicher Kaffee- und Kakaobohnen sowie Teeblätter aus aller Welt gelagert und umgeschlagen, serviert das Team des Westin Hamburg heute eben diese Spezialitäten hier mit großer Sorgfalt.

Morgens empfängt das „Plaza Foyer“ die Gäste mit frisch gebrühtem Kaffeeduft, einer ausgiebigen Frühstücksetagere oder Gebäck aus der hauseigenen Patisserie – gerne auch to go. Ein revitalisierender Smoothie vom Westin Fresh by the Juicery oder ein Snack aus der Barkarte ist optimal für einen ungezwungenen Businesslunch mit besten Aussichten. Englischer High-Tea wird nachmittags mit aromatischem Tee, frischen Scones und klassischen Sandwichvariationen gereicht.

Das „Plaza Foyer“ liegt auf Höhe der Eingänge zu den Konzertbereichen. Neben Kaffee und Tee werden auch Champagner und Austern als Start eines unvergesslichen Konzertbesuchs gereicht.

Genuss mit Aussicht

„The Bridge Bar“ und das „Plaza Foyer“ eröffnen – wie das Hotel und das Restaurant „The Saffron“ – am 4. November. Im Restaurant vereint Küchenchef Martin Kirchgasser frische, hanseatische Produkte mit Einflüssen aus aller Welt. Wie im Hamburger Hafen geht auch im „The Saffron“ hanseatischer Geschmack eine einzigartige Liaison mit Aromen und Gewürzen aus fremden Ländern ein. In Kirchgassers Küche entsteht eine kulinarische Hommage an Hamburg – dem Tor zur Welt.

Hotel, Bar, Foyer und Restaurant sind magische Orte: Beim ersten Kaffee des Tages, in der Mittagspause, zum Feierabenddrink, nach dem Shoppingtrip durch die Hafencity oder im Rahmen eines Besuches der Elbphilharmonie: Die besonderen Genussmomente werden stets begleitet von einem sagenhaften Blick über den Hamburger Hafen, der rund um die Uhr seine besondere Magie und vibrierende Lebendigkeit entfaltet.

Westin Hamburg

Im umtriebigen Szenario des Hamburger Hafens ist das Westin Hamburg ein Ruhepol inmitten der Geschäftigkeit, geprägt von der außergewöhnlichen Architektur der Elbphilharmonie und dem einzigartigen Blick auf den Hafen und das Weltkulturerbe Hamburger Speicherstadt. Alle 244 Zimmer und Suiten des Hotels in der Elbphilharmonie bieten dem Gast ein Höchstmaß an Entspannung. Moderne Konferenzräume, der 1.300 qm große „elb spa“-Bereich, das Restaurant „The Saffron“ im historischen Kaispeicher und die „The Bridge Bar“ mit dem wohl schönsten Blick der Stadt - die Ausstattung des Westin ist so luxuriös wie zurückhaltend, immer mit Respekt vor der lebendigen Umgebung. Denn gemeinsam mit einem hochklassigen Gastgeberum trägt ein harmonisches Ambiente getreu der Westin Markenphilosophie „For a Better You“ erheblich zum ganzheitlichen Wohlbefinden der Gäste bei. Weitere Informationen unter www.westinhamburg.com

Westin Hotels & Resorts

Bei [Westin Hotels & Resorts](http://www.westinhamburg.com), seit über einem Jahrzehnt führend in Wellness und Hotellerie, stehen das Wohlbefinden und die Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter im Fokus. Die Markenphilosophie erwacht durch die sechs Säulen des Wellbeing zum Leben: Feel Well, Work Well, Move Well, Eat Well, Sleep Well und Play Well. In über 220 Hotels und Resorts in fast 40 Ländern und Regionen, können Gäste unter anderem folgende Angebote erleben: das legendäre Heavenly Bed, RunWESTIN, den New Balance Sportequipment-Verleih, leckere und gehaltvolle SuperFoodsRx Gerichte, den innovativen Arbeitsraum Tangent und das Heavenly Bad und Heavenly Spa. Die Westin Hotels und Resorts nehmen am preisgekrönten Bonusprogramm Starwood Preferred Guest® teil, bei dem Mitglieder auf members.marriott.com ihr Konto mit Marriott Rewards® und The Ritz Carlton Rewards® verknüpfen können und damit ihren Elitestatus abstimmen und unbegrenzt ihre gesammelten Punkte übertragen können. Weitere Informationen unter www.westin.com sowie auf [Facebook](https://www.facebook.com/westin), [Instagram](https://www.instagram.com/westin) und [Twitter](https://twitter.com/westin).

Marriott International

[Marriott International, Inc.](http://www.marriott.com) (NASDAQ: MAR), mit Hauptsitz in Bethesda/Maryland, USA, verfügt über ein Portfolio von 6.500 Hotels in 127 Ländern und Territorien. Es umfasst direkt und als Franchise betriebene Häuser sowie lizenzierte Timeshare-Anlagen unter dem Dach 30 führender Marken. Zum Unternehmen gehört außerdem das preisgekrönte Bonusprogramm Marriott Rewards® inklusive The Ritz-Carlton Rewards® und Starwood Preferred Guest®. Weitere Informationen unter www.marriott.de sowie aktuelle Unternehmens-News auf www.marriottnewscenter.com; außerdem auf [Facebook](https://www.facebook.com/marriott) sowie unter @MarriottIntl auf [Twitter](https://twitter.com/marriott) und [Instagram](https://www.instagram.com/marriott).

Pressekontakt

Christian Fiege
Network Public Relations
c.fiege@network-pr.de
Hallerstraße 76,
20146 Hamburg
Tel. +49 / 40 / 450 30 6- 0,
Fax. +49 / 40 / 450 30 6 - 44