

gast open kitchen – „Feel-good Food“ im Gasteig

München, April 2007 - Sich so frei wie in der eigenen Küche fühlen und gleichzeitig auf höchstem Niveau bekocht werden: Ein solcher Gastro-Genuss ist in Münchenn nun möglich. Das **gast** ist ein Restaurant, das mit frisch vor den Augen des Gastes zubereiteten Köstlichkeiten aus der italienischen, mediterranen und asiatischen Küche ein neues Ess-Vergnügen bereitet. Das **gast**-Konzept soll sowohl Berufstätige, Passanten, Szene Leute als auch Besucher der Kultureinrichtungen im Gasteig ansprechen.

Im **gast** bestimmt jeder selbst, wie er sein Lieblingsgericht auf den Teller bekommen möchte. Egal ob hausgemachte Pasta, Pizza, Salate oder Wok-Gerichte, alle Speisen werden frisch und „à la minute“ vor dem Gast zubereitet.

Das besondere **gast**-Konzept basiert neben der Frische der Speisen vor allem auf der Selbstbestimmung und Freiheit des Gastes:

Beim Betreten des Restaurants bekommt der Gast eine Chipkarte. Durch diese kann er sich frei bewegen und ist an keinen festen Platz gebunden – er kann beispielsweise vor oder nach dem Kino einen schnellen Aperitif nehmen, zum Aftershopping entspannt eine frische Pasta bestellen oder trotz der kurzen Mittagspause top Qualität zu erschwinglichen Preisen bekommen oder einfach nur zum Dessert oder einem Espresso nach dem Essen einkehren. Beim Verlassen bezahlt man einfach und schnell am Empfangscounter.

Die Speisekarte beinhaltet Klassiker wie z.B. Pasta Pesto, Pizza Salami, Asia Wok-Chicken oder Salat mit Hähnchen und Carpaccio. Darüber hinaus gibt es innovative Gerichte wie Pizza mit geräucherter Entenbrust, Thaispargel in Parmesan gerollt oder Pasta mit Räucherlachs in Limonensaft mariniert.

Wie der Gast seine Gerichte verfeinert haben möchte, sagt er dem Koch selbst. Ob Chillischarf oder doch lieber „con crema“, mit oder ohne Koriander – an den Foodstationen gibt man seine individuellen Wünsche direkt an die Köche weiter.

Die Erfüllung seiner Wünsche kann man selbst verfolgen – die Speisen werden von den Köchen frisch für den Gast zubereitet und er nimmt sich seinen Teller persönlich mit an seinen Platz.

Aufgrund der frischen Zutaten und der Möglichkeit der persönlichen Verfeinerung des Wunschgerichts bietet das **gast** delikate Vielfältigkeit – nicht nur abends, sondern auch zwischendurch oder auch mittags zum Business Lunch.

Lange Holztische und urbane Farben sowie eine Wand aus Kräutern unterstreichen das stylische, aber nicht kühle Designkonzept des bloom. Darüber hinaus verfügt das **gast** über einen Raucher- und Nichtraucher-Bereich und einen extra Bereich für Kinder mit kleinen Stühlen und Tischen. Im Sommer lädt die kleine Terrasse zum Genießen auf der Straße ein.

Egal für welche Variante sich der Gast entscheidet, die Philosophie der **gast**-Macher beruht darauf, dass nur exzellente, frische und hausgemachte Zutaten auf den Teller kommen. Und **gast open kitchen** beweist, dass Genuss nicht immer auf den Geldbeutel schlagen muss – für Pasta, Pizza, Salat und Wok-Gerichte zahlt man zwischen 5,50 und 8,50 Euro.

Öffnungszeiten:

mo - do
11:00 bis 1:00

fr
11:00 bis 2.00

sa
10.00 bis 2.00

so, feiertage
12:00 bis 0:00

Adresse/Kontakt

gast open kitchen

rosenheimer strasse. 5
81667 münchen

tel.: 089 / 480 98 27 20
fax.: 089 / 480 98 27 21

info@gast-muenchen.de
www.gast-muenchen.de