PRESSEMITTEILUNG

FACIL@home – Auch unsere Azubis machen mit. Das neue Azubi-Menü auf FACIL Niveau.

Das **FACIL Restaurant** am Potsdamer Platz in Berlin bietet **ab dem 25. Januar** ein **3-Gänge-Menü von seinen Auszubildenden auf FACIL Niveau** und mit dem klassischen FACIL Geschmack an. Drei unserer Auszubildenden haben im Rahmen Ihrer Ausbildung und **unter Begleitung des Küchendirektors Michael Kempf sowie unseres Küchenchefs Joachim Gerner** ein 3-Gänge-Menü kreiert. Während der Lernphase konnten sich unsere jungen Mitarbeiter ausprobieren und gleichzeitig kochtechnisch weiterentwickeln. Es entstand ein **Menü auf Sterne-Niveau**, das wir gerne **zur Abholung** anbieten wollen. Das Azubi-Menü kann neben dem FACIL Take Away A la Carte bequem und **einfach auf der [FACIL Webseite](#) für Montag bis Donnerstag** bestellt werden. Folgende Auszubildenden waren dabei. Willy Breitlow kommt aus Greifswald, ist 20 Jahre alt, im 2. Lehrjahr Koch und hatte bisher sehr eng mit dem Gardemanager zusammengearbeitet. Tim Langmack kommt aus Heidelberg, er ist auch 20 Jahre alt, im 3. Lehrjahr Koch, sein Lieblingsgericht ist „Himmel und Erde“ und arbeitet selber sehr gerne in der Patisserie. „Last but not least“ Mathis Blenck wurde in Kiel geboren, ist 21 Jahre jung, im 3. Lehrjahr und mag Risotto besonders gern, welches er selber immer sehr gut zubereitet.

Das 3 Gänge **Azubi-Menü** beinhaltet die **Suppe vom Hokaidokürbis** mit Erdnuss, Thaibasilikum und Kokosmilch, die **Kalbshaxe mit Baharat geschmort** mit Thymian-Polenta und Gremolata und als köstlichen Abschluss **Pana Cotta mit Birnen-Crumble und Physalis**. Die **Fertigstellung zuhause der Azubi-Menü-Gänge ist einfach** und geht sehr schnell. Die **Anleitungen zum Kochen und Anrichten** sind im **FACIL TAKE AWAY Paket** zu finden.

Das **2 Sterne Restaurant FACIL** gibt es bereits **seit fast 20 Jahren** und hat sich weit über die Berliner Grenze hinaus einen Namen gemacht. Das elegante Gourmetrestaurant unter der Führung von **Küchendirektor Michael Kempf und Küchenchef Joachim Gerner** hält bereits seit 2013 **2 Michelin Sterne**. Viele weitere Auszeichnungen, wie **19 Punkte bei Gault & Millau**, von **Gusto mit 10 von 10 Pfannen** und von **Der Feinschmecker 4,5 von 5** Punkten, zeichnen das FACIL aus und macht es zu den **Top 20 Restaurants in Deutschland**. Auch unser **Chef Pâtissier, Thomas Yoshida**, überzeugt mit seinem Talent und seiner immensen Leidenschaft für Desserts. Der FACIL TAKE AWAY SERVICE ist bestimmt eine Anregung mehr, um sich von dieser schwer begreifbaren Pandemie-Situation abzulenken.

FACIL RESTAURANT IM THE MANDALA HOTEL

Potsdamer Str. 3

10785 Berlin

FON + 49 (0) 30 59 005 00 00

welcome@facil.de

Ansprechpartner:

Herr Lutz Hesse (Geschäftsführung)

hesse@themandala.de

FON + 49 (0) 30 59 005 00 00

Berlin, den 21. Januar 2021