

IDEEN & KONZEPTE

## Eröffnung am Flughafen



Das Deli Berlin bietet nun auch Fluggästen am Flughafen Berlin-Brandenburg ein gastronomisches Erlebnis auf der Durchreise / Foto: Felix Sehr

Nach der Eröffnung des Flughafens Berlin Brandenburg geht dort ein weiteres Gastro-Highlight an den Start. Das Deli Berlin bietet neben einem innovativen Foodkonzept eine große Terrasse direkt auf dem Willy-Brandt-Platz mit Blick zum Haupteingang des Airports. Das urbane, trendige Ganztagskonzept mit dem Berliner Bären lädt zum Wohlfühlen ein ? gemütlich und freundlich, mit chilliger Musik und einem kleinen Sprachkurs mit Berliner Schnauze-Begrifflichkeiten. Aufgrund der attraktiven Lage begrüßt das Deli Berlin nicht nur Fluggäste, sondern auch Hotelgäste und andere Besucher, die Lust auf Speisen in entspannter Atmosphäre haben.

Porridge, Bowls, Burger und vieles mehr auf der Speisekarte

Die Ganztagsgastronomie startet bereits morgens mit Frühstück, bietet mittags Business-Lunch und wird am Abend zum Restaurant mit Lounge-Atmosphäre. Das Frühstücksangebot reicht von Klassikern über Rühr- oder Spiegeleier mit Speck oder Joghurt mit Früchten bis hin zu hausgemachtem veganen Kokosmilch Porridge in verschiedenen Varianten. Auf der Speisekarte finden sich ab mittags zudem Kreationen mit Pasta, Burgern, Kumpir, Bowls und Salaten. Dazu locken hausgemachte Limonaden, Smoothies und frisch gepresster Zuckerrohrsaft.

Außerdem erwarten die Gäste Berliner Bier, Wein Spezialitäten oder Mix-Drinks. Die Speisen sind auch als Take-away erhältlich. Das Restaurant startet mit einem Soft-Opening der Terrasse und bietet vorerst eine begrenzte Anzahl an Sitzplätzen. In den nächsten Wochen wird die Terrasse vollständig fertig gestellt und lädt die Gäste in das besondere

Ambiente des Deli Berlin.

&nbsp;