

IDEEN & KONZEPTE

Pasta in sämtlichen Variationen



Im me and all hotel Mainz wird im Pasta 9 frische, hausgemachte Pasta in verschiedenen Variationen serviert, wie beispielsweise die Avocado Pasta (im Bild) / Foto: me and all hotel Mainz / Pasta 9

Das me and all hotel Mainz hat sich bei seiner neuen Pop-up-Kitchen für ein Konzept entschieden, das Pasta-Fans glücklich machen wird: Die Catering Company Schiller 9 präsentiert im me and all hotel seit Anfang Juni das Pasta 9.

Die Pasta kommt in verschiedenen Varianten daher, etwa als italienischer Pasta-Salat mit hausgemachten Fusilli und rotem oder grünem Pesto oder mit aromatischem Jus aus Pancetta, Rosmarin und Rotwein. Die frische, hausgemachte Pasta gibt es in außergewöhnlichen Kreationen und mit verschiedenen Komponenten zur Auswahl wie knusprigem Bacon oder Knoblauch-Chili-Garnelen zu Avocadosauce oder mit einem Erbsen-Minz-Pesto mit Spicy Chicken. Aber auch Klassiker wie das Tomatensugo, oder eine leichte Zitronensoße kommen auf den Tisch. Sogar zum Nachtisch wird Pasta serviert: die Coconut-Pasta wird mit Tonkbohne, Kokosmilch und Salzflakes zubereitet. Ein zusätzliches Plus bei Pasta 9: Alle Gerichte können auch mit veganer, glutenfreier und kalorienarmer Konjak-Pasta bestellt werden, da die Frischpasta Ei enthält. So muss niemand auf die leckeren Pastagerichte verzichten.

Regional, saisonal und vor allem kreativ

Wir arbeiten ausschließlich mit regionalen italienischen Manufakturen und Lieferanten zusammen: Die Pastasorten werden jeden Tag frisch in einem befreundeten, kleinen, italienischen Restaurant produziert, das verwendete Olivenöl kommt von der Familie der Besitzerin direkt aus Italien, unser Brot von einer kleinen italienischen Bäckerei in Bad Homburg, erklärt Andreas Mecke, Inhaber der Schiller 9 Creative Catering Company. So

kann das Pasta 9 eine frische, möglichst regionale und saisonale Küche anbieten. ?Pasta kann auch kreativer sein als das, was man üblicherweise kennt. Wir wollen mit unserem Konzept alle ansprechen, die Pasta mal ein wenig anders probieren möchten.?

Pasta für die Herzen

Das Unternehmen versuche, sich immer wieder neu zu erfinden, aktuelle Trends sowie Einflüsse in die Speisen einfließen zu lassen, erklärt Mecke. ?Im me and all hotel mainz starten wir mit unseren Favoriten auf der Karte. Aber je nach Saison und Gästefeedback werden wir die Gerichte sicher anpassen ? öfter mal was Neues!?, lacht er.

Auch Hotelmanager Holger Hanselmann ist begeistert: ?Ich persönlich liebe Pasta, aber richtig gute, ausgefallene und kreative Pasta gibt es nicht so oft. Daher freue ich mich umso mehr, mit Schiller 9 ein kreatives Team mit Erfahrung und hohem Qualitätsanspruch gefunden zu haben. Es hat von Anfang an richtig gut zwischen uns gepasst: Wir denken beide ?out of the Box?, arbeiten gern kreativ und sind offen für Neues bei einem hohen Qualitätsanspruch.? Beide sind sich einig: ?Wir als Gastgeber wollen vor allem eins: Unsere Gäste verwöhnen.?