

IDEEN & KONZEPTE

Restaurant im BMW Museum renoviert



Das M1 im BMW Museum München erstahlt nach Renovierungsarbeiten in neuem Glanz / Foto: Kofler & Kompanie

Nach Renovierungsarbeiten eröffnete Kofler & Kompanie das Restaurant M1 im BMW Museum München neu: in modernem Style und in hellerem und offenerem Ambiente. Die langgeschwungenen Ledersofas laden zum Verweilen ein und bieten den Gästen den Blick nach draußen auf den Museumsvorplatz. Neuer Mittelpunkt im M1 ist die Theke, die sich in den Raum integriert und vom Quick-Service bis hin zum Casual-Buffer dem Gast eine große Auswahl präsentiert. Das vielseitige Interieur mit gemütlichen Sitzgruppen und modernen Hochtischen lädt die Besucher zur Lunch- oder Kaffeepause ein. Jeder Platz ist mit Steckdose und USB-Slot ausgestattet, an denen die Gäste Handy oder Laptop aufladen können. Der Raum, der auch als Eventlocation buchbar ist, bietet bestuhlt Platz für 80 Personen.

Das neue Food-Konzept legt den Schwerpunkt auf Quick Service Lunch-Angebote. Von Panini, Focaccia und regionalen Spezialitäten, wie Weißwurst-Teller oder bayerischen Mini-Pflanzerln, will Restaurantbetreiber Kofler & Kompanie den Bento-Style im Restaurant etablieren. Dieser beinhaltet vier verschiedene, frische Bento-Schalen mit Fleisch, Fisch, vegetarischen oder süßen Speisen. Das Angebot wechselt regelmäßig. So wird es neben den klassischen Gerichten auch Food-Trends wie Buddha Bowl oder Ahi Ahi Poké geben.

„Wir sind überwältigt von dem neuen Look des M1 Restaurants“, sagt Philipp Wichert, Managing Director des internationalen Premium-Cateringunternehmens Kofler & Kompanie. „Ob zum Business-Lunch oder zur Erholung nach einer Tour durch das Museum,

ob Kaffee-Liebhaber oder Limo-Fans, ob herzhafter Lunch oder süßer Nachmittags-Snack: das Restaurant bietet einen Ort zum Wohlfühlen und Genießen. Das flexible und offen gestaltete Raumkonzept ist darüber hinaus ideal für Firmen- und private Events geeignet.?