



THE SET COLLECTION



Der Absinth ist zurück! Grüne Symphonie in der Green Bar

Die Green Bar des Hotel Café Royal feiert die Rückkehr des Absinth mit neuen Cocktails und limitierten Sorten

München / London, 04. Oktober 2023 – Die grüne Fee ist zurück: In der Green Bar des Hotel Café Royal gibt es ab sofort neue Absinth-Cocktails für jeden Geschmack. Einst in der Schweiz als Heilmittel erfunden, hat die „grüne Fee“ eine wechselvolle Geschichte hinter sich, vom In-Getränk Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts und Liebhabern wie Oscar Wilde hin zum Teufelszeug. In der Green Bar erlebt das Kultgetränk nun ein Revival mit neuen Cocktails, einer limitierten Absinth-Kollektion und traditioneller Serviermethode. Weitere Informationen unter www.hotelcaferoyal.com.

Ob süß, sauer oder intensiv – das Team der Green Bar hat Cocktails entwickelt, die alle Geschmacksrichtungen treffen. Mit einer cremigen Konsistenz überzeugt „Femme Au Café“, ein Cocktail mit intensivem Geschmack aus Devil’s Botany London Absinth, Schokoladen-Absinth-Likör, Jade Perique Tabaklikör, Zimt und Espresso. Eine leichtere Option ist der „O.W. Punch“, der aus Italicus Bergamotte-Likör, La Fée Parisienne Absinth, weißem Aprikosentee, Agavennektar und Kardamom-Bitter gemixt wird und einen süß-blumigen Geschmack hat.

Ein besonderes Highlight für Absinth-Liebhaber in der Green Bar ist die limitierte „La Fée“ Absinth-Kollektion. Zu den limitierten Sorten gehören unter anderem „La Fée X•S Française“, der 1870 aus lokal angebauten Kräutern in Brennblasen hergestellt wurde, sowie „La Fée X•S Suisse“, der im Schweizer Val-de-Travers, dem Geburtsort des Absinths, nur in kleinen Mengen gebrannt wurde.

Doch in der Green Bar besinnt man sich nicht nur auf diese alte und sagenumwobene Spirituose an sich, sondern auch auf die Art und Weise, wie sie einst getrunken wurde: nicht pur, sondern mit Wasser verdünnt. Louching nennt man diesen Prozess, bei dem ein Eiswürfel langsam mit eiskaltem Wasser aufgelöst und mit dem Getränk vermischt wird. Dafür wurden eigens Absinth-Fontänen entwickelt, die auch in der Green Bar beim Servieren der Absinthe zum Einsatz kommen.

Die Green Bar bietet neben den neuen Absinthen auch weiterhin ihre erstklassigen Cocktails und eine umfangreiche Auswahl an edlen Weinen, Champagnern, Whiskys und Spirituosen. Auf der Speisekarte stehen zudem diverse Gerichte zum Teilen, wie Mini Angus Burger, Thunfisch Tacos, Kaviar und Austern.



THE SET

COLLECTION

Über The Set Collection

Zur edlen Hotelkollektion The Set Collection gehört eine Auswahl an Hotels, die aufgrund ihres feinen Gespürs für Luxus, Lifestyle, Urbanität und Extravaganz international und besonders in ihrer jeweiligen Destination zu Ikonen wurden – und bis heute sind. Ob Paris, Amsterdam, London, Hong Kong, Jerusalem, Beijing, Chengdu oder Shanghai – die 2021 gegründete Luxushotelgruppe überzeugt Reisende mit acht unabhängigen Hotels auf ganz unterschiedlichen Ebenen. Neben historischen Gebäuden und Schlössern, die von renommierten Architekten und Designern unserer Zeit renoviert wurden, internationaler Sterneküche, herzlichem Service und dem ganzheitlichen Akasha Wellness-Konzept, prägt auch die Geschichte der Stadt jedes Hotel auf besondere Weise – immer mit den Grundprinzipien von The Set Collection: Liebe zum Detail, Individualität, Weitsicht und Vielfalt. An erster Stelle jedoch steht immer Joie de Vivre – die Lust am Leben und am Reisen. Weitere Informationen unter www.thesetcollection.com.

Die Bildrechte liegen bei The Set Collection. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von The Set Collection verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

The Set Collection
68 Regent Street
London
W1B 4DY
United Kingdom
reservation@thesetcollection.com
www.thesetcollection.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Rena Haliassos & Elena Eble
Harmatinger Straße 2
D-81377 München, D
elena@segara.de & rena@segara.de
www.segara.de