



THE SET COLLECTION



Neu: Mediterranes Soul Food in Amsterdam

Mit der Eröffnung des Barbounia Restaurants zieht die Mittelmeerküche ins Conservatorium und bringt La Dolce Vita ins Amsterdamer Museumsquartier

München / Amsterdam, 28. Februar 2024 – Spaghetti Vongole, Osietra Kaviar und Burrata di Bufala – mit dem Barbounia hat im Conservatorium ein neues kulinarisches Highlight eröffnet, das mediterrane Aromen nach Amsterdam bringt. Das Menü liest sich wie eine Reise durch die Mittelmeerregion und vereint kulinarische Einflüsse aus Griechenland, Südfrankreich und Italien. Eine weitere Dependence des Barbounia hat im Hotel Café Royal in London eröffnet. Weitere Informationen unter www.conservatoriumhotel.com.

Mitten im kulturellen Herzen Amsterdams, zwischen Van-Gogh-Museum, Concertgebouw, Rijksmuseum und Vondelpark, liegt das moderne Grandhotel Conservatorium, eines der drei europäischen Häuser der edlen The Set Collection. Neben niederländischer Geschichte, Musik, Design und Architektur bietet das Hotel mit der Eröffnung des Barbounia nun auch mediterranes Soul Food. „Das Barbounia ist meine Hommage an sonnenverwöhnte Ferien am Mittelmeer, denn wir alle können etwas mediterrane Sonne in unserem Leben gebrauchen“, so Küchenchef Schilo van Coevorden. Das neue Küchenteam setzt sich aus Köchen aus Italien und Griechenland zusammen, die die Aromen ihrer Heimat in jedes Gericht einfließen lassen.

Bereits die Namenswahl des neuen Restaurants ist vom Mittelmeerraum inspiriert, denn „Barbounia“ ist der griechische Name für die Rotbarbe, ein beliebter Speisefisch aus dem Mittelmeerraum – und eben dieser, im Ganzen frittiert und mit leichter Tahini Sauce serviert, ist auch das Signature Gericht von Schilo van Coevorden. Das Barbounia bietet von 7 bis 22 Uhr eine Auswahl an kalten und warmen Speisen mit mediterranem Flair. Modern interpretierte klassische Vorspeisen wie Rote-Bete-Salat mit Wassermelone und Ziegenkäse, Burrata mit Blutorange, griechischer Meze und Rindercarpaccio bieten sich für einen leichten Lunch an und neben Barbounia gibt es eine Auswahl an mediterranen Fisch- und Fleischgerichten wie Ochsenbäckchen mit Safranrisotto und Lachsfilet mit Caponata, die auf dem Holzkohlegrill zubereitet werden. Ein Highlight für Foodies wartet mit der Dessertkarte: Babá al Limoncello, Chocolate Cannoli mit Orangen und Ricotta mit Campari-Blutorangen-Eis bringen die Sonne nach Amsterdam. Begleitet wird das Menü im Barbounia von Weinen aus Sizilien, Sardinien, Spanien und der Französischen Riviera sowie täglicher Live-Musik.

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



THE SET

COLLECTION

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 aber mit den Grundprinzipien von The Set Collection: Liebe zum Detail, Individualität, Weitsichtigkeit 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:

Conservatorium
The Set Collection
Paulus Potterstraat 50
1071 DB Amsterdam
Netherlands
reservation@thesetcollection.com
www.thesetcollection.com

Presse- und Fotoanfragen:

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