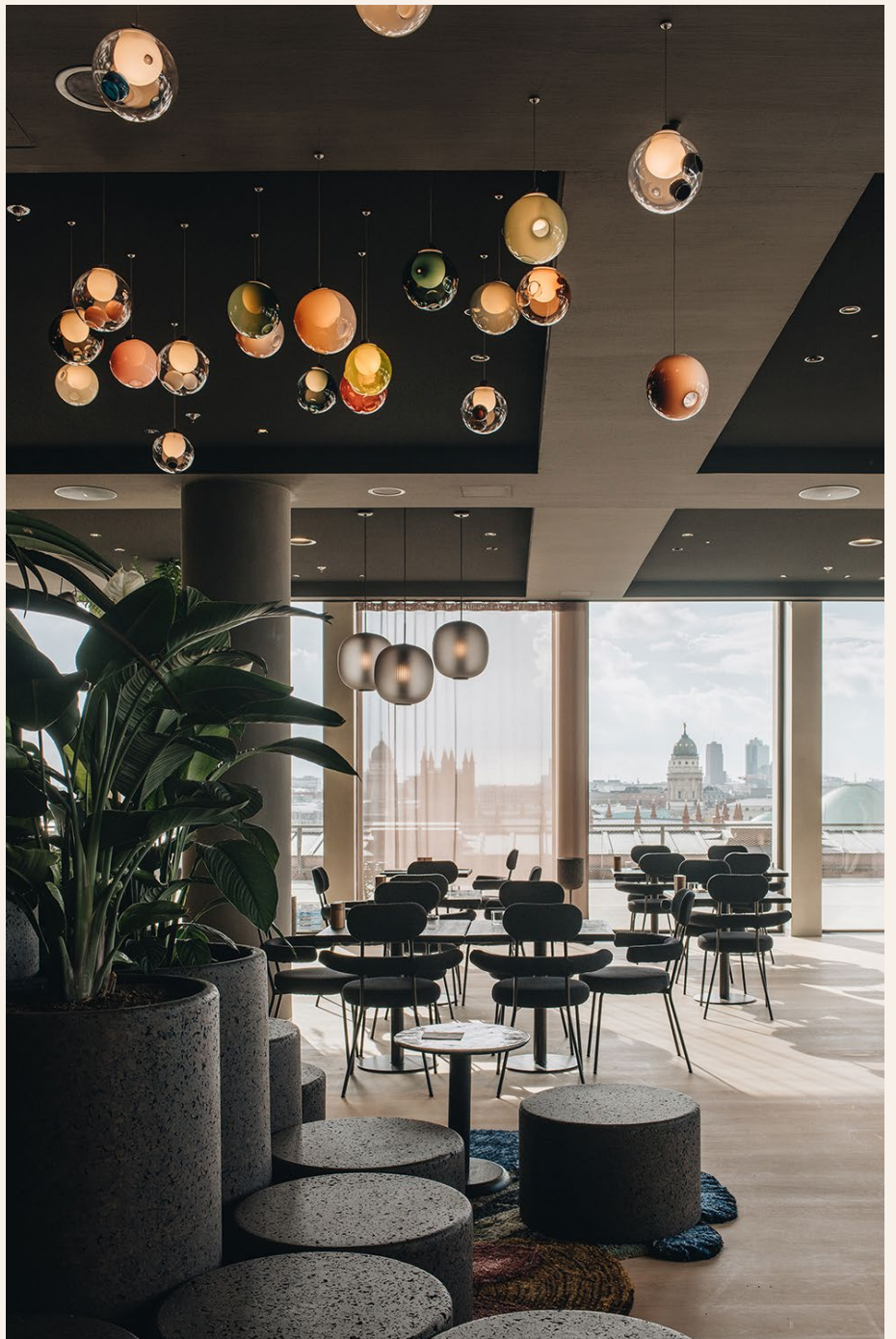


Baret

Contemporary cuisine





Baret — Das neue Restaurant
auf historischem Fundament.
Ein Statement über den Dächern
der Hauptstadt.

Für Berlin. Und die Welt.



BERLIN, OKTOBER 2021

Zwischen Himmel und Erde, auf dem Dach des Humboldt Forums, im Berliner Schloss, eröffnet das neue Restaurant-Konzept, benannt nach Pionierin und Forscherin **Jeanne Baret**. Auf dem Teller präsentiert sich internationale Küche, bodenständig, unerwartet kombiniert, überraschend aber nicht extravagant. Dazu gesellen sich Gläser gefüllt mit experimentellen, aber verständlichen Drinks. Höchste Qualität und das ganzheitliche Genusserlebnis stehen im Vordergrund. Das Baret will entdecken, guten Geschmack demokratisieren, für alle zugänglich machen und immer wieder neue kulinarische, gesellschaftliche und kulturelle Impulse für Berlin setzen.

VON DER WEIDE, AUS DEM WASSER, VON DER ERDE

Tagsüber ist das Baret Café mit kleinem Mittagstisch, Kaffee und originellem Kuchen und abends modernes, unprätentiöses, feines Dinieren mit erweiterter Karte. Eine ehrliche, ideenreiche und undogmatische Küche. Eine Vielzahl sorgsam ausgewählter regionaler Zutaten werden mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch/vegan kombiniert und so immer wieder neu interpretiert.

Küchenchef **Octavio Osés Bravo** präsentiert Kombinationen, die man so vielleicht nicht erwarten würde, die aber alle Gerichte geschmacklich neu erleben lassen. Kulinarische Überraschungen, ohne Extravaganz, die auch mal bodenständige Klassiker zeitgemäß und kreativ neu interpretieren.

GOOD TASTE, GOOD TIMES

Die Gäste, des Baret sollen einen gleichermaßen entspannten und inspirierten Genuss mit Anspruch in zwanglosem Rahmen erleben. Keine gestelzten Dinner, sondern ein Genusserlebnis unter Freunden im geselligen Austausch mit anderen Gästen. Ein Ort der Begegnung, ein Ort, der stilvoll gastlich ist, ein Ort, der aus Fremden Freunde werden lässt. Unprätentiös, unaufgeregt, zeitgeistig. Ein kontinuierliches, kulturelles Veranstaltungsprogramm mit regionaler Verankerung ist geplant.

MODERNE UND GROSSSTÄDTISCHE ATMOSPHÄRE — INDIVIDUELL WIE DER ORT SELBST

Die puristisch klare Gestaltung mit starken Helldunkel Kontrasten schafft ein großzügiges, offenes Raumgefühl mit weitem Blick über die Stadt und gleichzeitig eine unverwechselbare Wohlfühl-Atmosphäre.

Hochwertige, natürliche Materialien und Texturen, pure, ehrliche Oberflächen, feiner Mineralputz, Naturstein vulkanischen Ursprungs, Glas, Kork, Holz umspielt von zahlreichen Pflanzenclustern machen die Neugierde und Faszination, als zentrale Eigenschaften eines Forschenden, unaufdringlich spürbar.

HINTERGRUND

Hinter dem Konzept stehen **Arthur Schuller**, junger Unternehmer mit langjähriger Erfahrung in der Kulturgastronomie und das von ihm zusammengestellte Kreativkollektiv, bestehend aus **Joscha Brose** (Interieur Designer), **Alexandra Mittag** (Strategin) und **Grook** (Grafik / Art Direktion).

Arthur Schuller setzte sich in der Ausschreibung gegen eine Vielzahl von Mitbewerbern durch und überzeugte durch sein demokratisches, unprätentiöses Konzept.



ÖFFNUNGSZEITEN

täglich	10:00 – 24:00 Uhr
dienstags	Ruhetag / private Veranstaltungen

RÄUMLICHKEITEN

Außenbereich	großzügige Dachterrasse mit Blick über Berlin
Innenraum total	112 Diningplätze, 48 Loungeplätze
Großer Salon	250 qm
Salon 1	60 qm
Salon 2	26 qm

SPEISEN

Starter	12 – 19 ^{EUR}
Hauptgerichte	18 – 32 ^{EUR}
Desserts	9 – 12 ^{EUR}

PRESSEKONTAKT

Julia Gelau

Leitung Kommunikation & Event

T +49 173 831 5738

E kommunikation@baret.berlin

Baret (auf dem Dach)

Schloßplatz, 10178 Berlin

www . baret . berlin

@baret.berlin

