

Neue Gastronomie im P1

„P1 Nightfood by Chang’s“ bietet exklusive Küche für Events und Nachtschwärmer

München, 10.10.2010 – Jedem Neuanfang wohnt ein Zauber inne. Darauf haben sich die Betreiber des P1 aber nicht verlassen, sondern den Münchner Hotspot rundum neu gestaltet. Neben neuer Einrichtung haben sich Michael Käfer und Co. auch kulinarische Verstärkung an Bord geholt: „P1 Nightfood by Chang’s“ eröffnet gemeinsam mit der Edel-Diskotheek am 21.10.2010 seine Pforten. Szenegänger und Party-People können wie gewohnt ausgelassen feiern und sich direkt im P1 stärken. Neu: Auch Events wie Pressekonferenzen, Produktpräsentationen oder Modenschauen finden künftig in den Räumen des P1 statt und werden von „P1 Nightfood by Chang’s“ kulinarisch umsorgt.

Ein Junior des „Chang Restaurants“

Freunden der feinen Lebensart ist die Chang-Küche schon länger ein Begriff. Seit das „Chang Restaurant“ im August 2007 in Grünwald eröffnete, ist es aus der hiesigen Gastroszene nicht mehr wegzudenken. Innerhalb von nur drei Jahren erkochte sich das Chang Restaurant einen Spitzenplatz in der Grünwalder Gastronomie.

Jetzt steht eine neue Herausforderung vor dem umtriebigen Macher Giang („Chang“) van Nguyen und seinem neu formierten Team, das er eigens für „P1 Nightfood by Chang’s“ zusammenstellte.

Hochwertige Asia-Gerichte für den späten Appetit

Beflügelt von der tollen Lage und seiner fernöstlichen Genuss-Philosophie kocht das Team des „P1 Nightfood by Chang’s“ schmackhafte asiatische Speisen für Gäste der Events, die ab 18 Uhr in den Räumen des P1 stattfinden, und Freunde der Nacht. Eigene Kreationen, die gesund, bekömmlich, aber auch leicht essbar sind, sollen die Clubbesucher stärken auf ihrem Ausflug in die Partyszene.

Zweifellos: Die Köche des „Chang’s“ kennen das Rezept, wie man vom Tanzen müde Glieder zu neuem Leben erweckt. So kann sich der Besucher an Sushi und Nigiri laben, hochwertiges Fingerfood wie Frühlingsrollen oder die Chang-Eigenkreation „Rock&Roll“ unkompliziert verspeisen und sich wieder ins Getümmel stürzen.

Erlebnis-Gastronomie durch Liveküche

Der Mensch des Jahres 2010 is(s)t anders. Seine Speisen sollen gesund sein, leicht und bekömmlich – und am besten „live“ zubereitet. Diesen Wunsch nach Transparenz erfüllen die Köche des „P1 Nightfood by Chang’s“. In ihrer Showküche kreieren sie die Höhepunkte der thailändischen und japanischen Esskultur: marktfrisches Gemüse, Leckerer aus dem Wok und Sushi aus Meisterhand.

Porträt „P1 Nightfood by Chang’s“

Hochwertige asiatische Gerichte, die live vor den Augen des Gastes zubereitet werden – das sind die Markenzeichen unseres Angebots.

„P1 Nightfood by Chang’s“ bewirbt Freunde der feinen Lebensart im P1. Gourmets und Szenegänger können sich hier bei schmackhaften Speisen stärken auf ihrem Ausflug in die Nacht.

Auf sie warten die Klassiker der thailändischen Küche und die Perlen der japanischen Kochkunst wie Sushi und Sashimi. Aber auch Fingerfood für „unterwegs“ und echte Eigenkreationen wie „Rock&Roll“ stehen auf dem nächtlichen Programm.

Mirko Partschefeld, Lectorare, Oktober 2010