



## Schweizer Raclette mit alpinem Flair

**Alfons Raclette** Rooftop-Hüttengaudi  
mitten in Berlin

Eine rustikale alpine Almhütte mitten in Berlin? Kommt selten genug vor. Aber was, wenn man eben diese Almhütte auf der Dachterrasse eines Hotels errichtet? Das hat es bislang in der Hauptstadt noch nicht gegeben. Umso mehr können sich die Berliner jetzt über urige Hütten-Atmosphäre in der Nachbarschaft freuen: Vom 1. November 2015 bis zum 29. Februar 2016 steht die Alfons Almhütte auf der Dachterrasse des neuen Hotel AMANO Grand Central in Berlin Mitte.

Hier kann der Gast die traditionellste Form des Raclettes genießen – das Original Schweizer Raclette. Die großen Laibe des legendären, würzigen Raclette-Käses sind echte Feinschmecker-Klassiker. Der Blockkäse wird nicht, wie beim herkömmlichen Raclette, in Scheiben geschnitten und in Pfännchen überbacken, sondern im Ganzen gegrillt. Die Gäste dürfen den feinen Bergkäse selbst am Tisch zubereiten. Der flüssige Käse wird anschließend ausgeschabt und zusammen mit frischen Bio-Salzkartoffeln serviert – ein Hochgenuss für jeden Käseliebhaber! Als wohlschmeckende Begleitung gibt es edle Tropfen aus Schweizer Weingütern und Brennereien.

Alfons verzaubert seine Gäste und entführt sie aus dem Alltagsstress der Hauptstadt hinein in die Welt der Berge. Für den urigen Hüttenflair sorgt die gemütliche Almhütte. Mit ihrer alpenländischen Inneneinrichtung aus rustikalem Holz verleiht sie einem geselligen Abend voller Gaudi und Gaumenfreuden eine zünftige Stimmung. Über den Dächern Berlins gelegen, finden in der Alfons-Hütte bis zu 56 Personen Platz. Mit einem atemberaubenden Blick über Berlin Mitte, die Europacity, den Hamburger Bahnhof und das nahe gelegene Regierungsviertel, bietet diese sensationelle Location jedem die Gelegenheit kalte Winterabende zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Alfons Schweizer Raclette – die Hüttengaudi mitten in der Stadt!

[www.alfons-raclette.de](http://www.alfons-raclette.de)