



coast by east – Seafood, Grill & Bar und coast enoteca vini ed antipasti in Hamburg

Zwei unterschiedliche Konzepte – coast by east in der oberen Etage und coast enoteca im Erdgeschoss vereinen sich unter dem Dach des Gebäudes

Hamburg, März 2016. In absoluter Toplage mit Blick auf die Elbphilharmonie zieht das coast by east an den Marco-Polo-Terrassen viele Fans der modernen Asia-Küche an. Die enoteca im Erdgeschoss erfreut hingegen jeden Italien-Liebhaber mit authentischer italienischer Küche. Bei einem Glas Wein im großzügigen Außenbereich auf den Marco Polo Terrassen, im Allwetter - Wintergarten oder im gemütlichen Restaurant kann man nach der Arbeit mit Freunden oder Geschäftspartnern den Abend genießen. Für Exklusivanmietungen wie Firmen- oder Privatfeiern ist der Innenbereich für ca. 60 Gäste sehr beliebt.

Die Dachkonstruktion der Architekten EMBT aus Barcelona, die aus der Ferne wie der Flügelschlag einer Möwe anmutet, ist ebenso einzigartig wie die komplett zu öffnende Fensterfront „Sky Frames“ und die vollständig mit Echtpflanzen begrünte Wand im Innenbereich der oberen Etage.

Das neueste Highlight ist die Teilüberdachung der unteren Außenterrasse. Diese lässt sich dank mobiler Decken- und Seitenteile in Minutenschnelle an alle Hamburger Witterungsbedingungen anpassen und bietet somit Raum für wetterfeste Plätze.

Food-Konzept coast Restaurant

Auf den Tisch des coast bringt das Team unter der Leitung von Serkan Akbulut exklusive, kohlenhydratarme, asiatische Küche - auf Wunsch im Family Style. Das internationale Publikum darf sich z.B. auf Rinderfilet mit Birnen und Zuckerschoten, Loup de Mer mit Oriental Dressing und Mikrosalat, knusprigen Tintenfisch, Sushi sowie wechselnde Empfehlungen des Küchenchefs Benjamin Nicke freuen, die er zusammen mit east Küchendirektor Tell Wagner ständig weiter entwickelt.



Bar-Konzept coast by east

Im coast ist Barchefin Anita Rimpler der private Barkeeper. Mit einer mobilen Champagner Bar und einer offen gestalteten Theke ohne Tresen tummeln sich die Gäste rund um einzelne Barinseln. Das Angebot umfasst wie im east eine große Cocktailauswahl mit interessanten Eigenkreationen wie coast Island oder Fig'n'Cheese.

Konzept coast enoteca

Die Weinbar in der unteren Etage wird als die coast enoteca mit einem neuen Speisenangebot und der bereits bestehenden großartigen Weinauswahl betrieben. Auf den Teller kommen italienische Spezialitäten: hausgemachte Antipasti in Tapasform oder klassisch als Vorspeise (EUR 3,50 – 12,00), Meeresfrüchtespezialitäten, Pasta (ab EUR 9,50), Fischgerichte (ab EUR 15,00) sowie bekannte italienische Dessertklassiker. Für die Kehle gibt es edle Tropfen aus den besten Wein- und Champagnerhäusern der Welt. Gekühlt und gelagert werden diese ebenfalls exklusiv, in Weinklimaschränken von Sub-Zero. Eine Pergola schützt vor Wind & Wetter. Gedeckte Farben (grau, beige, grün) auf Bänken, Sitzen und Kissen sowie Holz in „shabby-chic“ Optik sorgen für Gemütlichkeit.

Zahlen und Fakten

- coast: 150 Innen- und 120 Außenplätze (315m² Gastfläche)
- coast: Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet bis open End, Donnerstag bis Samstag Küche bis 0.00 Uhr, Sonntag bis Mittwoch bis 23.00 Uhr
- enoteca: 60 Innen- und 70 Außenplätze (101m² Gastfläche innen)
- enoteca: Dienstag bis Freitag ab 17.00 Uhr, Samstag ab 12.00 Uhr Sonntag und Montag Ruhetag
- Vergünstigtes Parken täglich ab 18.00 Uhr im Unilever Haus
- U-Bahn Linie 4, Metrobus Linie 6

MEDIENKONTAKT

Für weitere Informationen & Fotomaterial wenden Sie sich bitte an:

Marcel Abshagen, Public Relations east Group

E-Mail: presse@east-hamburg.de

Phone: + 49 (0) 40 - 30 99 35 30

Als allgemeinen Kontakt nennen Sie im Falle einer Veröffentlichung bitte:

coast by east – Seafood, Bar & Grill

Großer Grasbrook 14, D-20457 Hamburg

www.coast-hamburg.de / info@coast-hamburg.de

Phone: + 49 (0) 40 - 30 99 32 30

Elektronische Informationen und Bildmaterial unter:

www.east-taste.de/presse/