

THE BLESS

MENU ISSUE 07

CUISINE OF INDOCHINA

Bereit für Deinen „Biss(en)“ ins Glück?

A BITE OF HAPPINESS



BLESS-ISSUE-14.90 EURO



WAS BEDEUTET GLÜCK FÜR DICH?

VORWORT

“A BITE OF HAPPINESS” - EIN „BISS(EN)“ GLÜCK

Wir sind der Überzeugung, dass jeder Mensch die Kunst beherrscht, das Leben zu genießen. Dabei führen viele Wege an dieses Ziel, und es gibt kein richtig oder falsch. Uns vereint die Gesinnung nach Glücksmomenten im Leben sowie der Wunsch danach, Erinnerungen zu schaffen, die immerfort im Herzen getragen werden können.

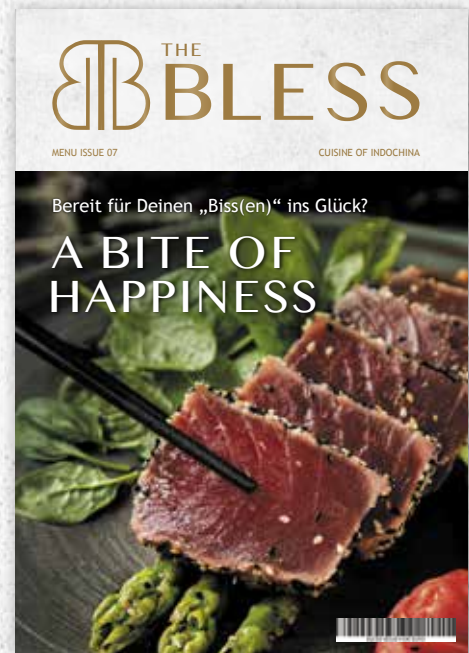
Getrieben von diesem Leitgedanken, sehen wir gutes Essen und Glück in engem Einklang.

Anspruch, Authentizität und Leidenschaft sind für uns wichtige Bedingungen, um uns beim Kochen kreativ und fortschrittlich zu entfalten. Inspiriert haben wir uns von traditionellen indochinesischen Einflüssen, die wir durch die Integration moderner Trends der westlichen Essenskultur neu erfinden. Mit diesem wirklich atemberaubenden Flair von Exklusivität und Hochgenuss möchten wir den Gaumen unserer Gäste verwöhnen und sie auf eine Reise aller Sinne verführen.

Wir wünschen Euch eine gute Reise!
Euer BLESS Team

MENÜ INHALT

- 05** Hausgemachte Saucen
- 07** Aperitif
- 10** Vorspeisen
- 17** Über die Gründer
- 18** Hauptspeisen
- 30** Memoiren Indochinas
- 32** Nachspeisen
- 36** Eventlocation
- 39** Getränke
- 46** Allergene & Zusatzstoffe



COVERBILD

GARÇON THONY

*Gegrilltes Teriyaki-Thunfischsteak
im Sesammantel.
Grüner Spargel, Trüffel-Spinat-Salat,
hausgemachte Ponzu. S. 18*



GOLDEN HOUR

1 CHILI MAYO SAUCE 🌶️🌿

► Empfehlungsggericht - Viet Tacos S.10



GREEN FUSION

2 WASABI MAYO SAUCE 🌿🍋

► Empfehlungsggericht - Salmon Tatar S.10



BLANC & NOIR

3 TRÜFFEL MAYO SAUCE 🌿

► Empfehlungsggericht - Château Bœuf S.18



VELVET DREAM

4 GOCHUJANG ROTE BEETE SAUCE 🌿

► Empfehlungsggericht - Purple Pulpo S.18



INCHI FIVE SPICE

5 FIVE-SPICE-KALAMANSI SAUCE 🌿

► Empfehlungsggericht - Pandan Duck S.18

HAUSGEMACHTE SAUCEN BY BLESS

Unsere unverwechselbaren Saucen sind das Geheimnis des Geschmacks. Von Inchi Five Spice über Trüffel bis hin zu Wasabi - es ist immer eine kulinarische Entdeckungsreise. Die Saucen sowie Mayonnaisen, nach französischer Art reduziert und hergestellt, verzaubern unsere Gerichte und machen sie zu einzigartigen Kreationen. Zudem sind diese auch noch komplett vegan!

🌶️ leicht pikant 🌿 vegan 🍋 glutenfrei



APERITIF

CHAMPAGNER

	0,1L	0,75L
DOM PERIGNON VINTAGE	-	340
RUINART ROSÉ	-	150
RUINART BRUT	-	130
NICOLAS FEUILLATTE ROSÉ	13	85
NICOLAS FEUILLATTE BRUT	12	80
CRÉMANT DE LOIRE BRUT Chapin Landais A.O.C., Loire	8	45

APERITIF

	0,2L
HUGO	8
APEROL SPRITZ	8
CAMPARI SPRITZ	8
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Russian Wild Berry Optional: alkoholfrei	8
ROSEANNE Hibiskus, Grapefruit, Prosecco	8
ROSYE Ramazzotti Rosato, Vermouth, Prosecco	8



2 BE BLESSED

» SHARING MENÜ FÜR 2

Viet Tacos Garnele, Inchi Chicken, Inchi Tempura,
Petits Bisous Vegan, Happy Salmon Rolls

*„Essen kann Menschen auf eine Weise
zusammenbringen, die nichts Anderes
bieten könnte.“*

Yotam Ottolenghi

Sharing Bites of HAPPINESS

In den Ländern Indochinas - Vietnam, Laos und Kambodscha - hat gemeinsames Essen eine tief verwurzelte Tradition, die Menschen zusammenbringt. Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches platziert, sodass jeder eingeladen ist, jeden Bissen zu teilen und zu genießen.

Diese Tradition bietet die perfekte Gelegenheit, wertvolle Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen oder neue Freundschaften zu knüpfen. Bei BLESS legen wir großen Wert auf eine einladende Atmosphäre und den gemeinsamen Genuss von köstlichen, gesunden Speisen - ein Fest für Körper und Seele.



„Gemeinsames Essen bedeutet mehr als nur das Zusammenkommen von Zutaten & Geschmäckern - es feiert unsere Existenz, Verbundenheit und Liebe zu gutem Essen.“



Das Teilen einer Mahlzeit ist ein Erlebnis für alle Sinne, das Kultur und Freundschaft vereint, Barrieren abbaut und ein Gefühl von Intimität schafft - ein Katalysator für Verbindung.

Erlebt die kulinarische Tradition Indochinas mit unseren Sharing Bites. Kommt zusammen, genießt und lasst euch von der Magie des gemeinsamen Essens verzaubern.

VORSPEISEN

VIET TACOS BESTSELLER 3x „Banh Mi x Taco Fusion“ mit eingelegtem Gemüse und verschiedenen Toppings <i>A) Garnele ^{1, 2} / B) Thunfisch ^{1, 4} / C) Hühnchen ¹ / D) Charsiu Schwein ^{1, 6}</i>	9
PETITS BISOUS ^{1, 2, 6} Mix-Dumplings: Garnele, Huhn, Ente, Gemüse	9
SHRIMP FLAKES ^{1, 2, 7} BESTSELLER Garnelen Tempura im Reisflockenmantel Geröstete Limetten-Knoblauch-Butter	12
MANGO TANGO ^{5, 8, 14} Pikanter Oktopussalat mit Mango, Gurken, Karotten, Cashewkernen und eingelegter Perlzwiebel	12
GOLDEN CRISPY NEM ^{1A, 2, 4, 14} NEW Knusprige Frühlingsrolle (Meeresfrüchte-Hühnchen) mit Kimchi und hausgemachtem Kalamansi-Dressing	8
HAPPY SALMON ROLLS! ^{1, 4, 6} Sommerrollen mit Lachs, Gurken und Salat Wasabi Ponzu	8
INCHI CHICKEN ^{1, 8} BESTSELLER 4x Indochinesische Variation des klassischen „Fried Chicken“, Rettich-Kimchi Sauce nach Wahl: Wasabi Mayo ⁶ / Chili Mayo ^{1, 6} / +1€ Trüffel Mayo ^{1, 6}	8
BEEF TATAKI Gegrilltes Rinderfilet Hausgemachter Ponzu mit cremiger Trüffel-Aioli	14
JACOB SCALLOPS ^{1, 2, 6, 8, 14} BESTSELLER Gegrillte Jakobsmuscheln mit Wasabi-Nüssen und Algen-Kaviar Topping Hausgemachter Ponzu mit geröstetem Seetang	14
SALMON TATAR ^{1, 3, 4, 6, 8, 11} BESTSELLER Lachs Tatar mit eingelegten Gurken, Mango und Furikake Crisp Wasabi Mayo	14

COCONUT RIVER  NEW	8
Cremige Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch	
SPICY EDAMAME ⁶ 	8
Wokgeschwenkte Edamame mit Knoblauch, Salz und Chiliöl	
GOI BÉBÉ ^{1, 6, 11} 	10
Rote-Beete-Salat, Babytomaten, gelber Rettich und Pastinaken Chips Rote-Beete-Sesam-Dressing	
GOI TRUFFIÈRE ^{1, 6, 11} 	10
Babyspinat-Salat mit Avocado, Kräuterseitling Chips Trüffel-Oliven-Vinaigrette	
PORTOBELLO TEMPURA ^{1, 6, 8} 	9
Portobello-Pilze in gebackenem Tempurateigmantel, Limettenzeste Trüffel Mayo	
GLAZED CAULI-FLEUR ^{1, 8} 	8
Gebackener Blumenkohl mit Agavensirup-Glasur und gerösteten Mandeln	
INCHI TEMPURA ^{1, 6, 11} 	7
4x Sesam Tempura Aubergine im Reisflockenmantel Sesam Mayo, Teriyaki	

SHARING BITES OF HAPPINESS

Perfekt zum Teilen für zwei Personen

2 BE BLESSED ^{1, 2, 6, 8, 11, 12} **CHEF'S CHOICE** 27

Gemischte Vorspeisenplatte:

2x Viet Tacos Garnelen, 2x Inchi Chicken, 2x Inchi Tempura,
2x Petits Bisous Vegan, 2x Happy Salmon Rolls

 *Vegane Option* ^{1, 6, 8, 11, 12}:

2x Viet Tacos Tofu, 2x Inchi Tempura, Edamame
2x Petits Bisous Vegan, 2x Happy Rolls Vegan

24

„RAW TO PERFECTION“

SALMON TATAR

Knusprig trifft weich - Fernost trifft West



Welcome to the **CRUNCHY SIDE OF LIFE**

INCHI CHICKEN ist unsere Antwort auf den „Chicken Hype“ und durch den gerösteten Reis an der Panade etwas aufregend Neues.

*INCHI bedeutet nichts Weiteres als
Indochina - die Region der 3 Länder:
Vietnam, Laos, Kambodscha*



**GREEN FUSION
WASABI MAYO SAUCE**



**GOLDEN HOUR
CHILI MAYO SAUCE**



**BLANC & NOIR
TRÜFFEL MAYO SAUCE**



JACOB SCALLOPS

„OCEAN'S FINEST“

Frisch, leicht und voller Umami - ein eleganter Genuss aus dem Meer





SHRIMP FLAKES

„CRUNCHY MEETS BUTTERY“

Garnelen-Tempura im Reisflockenmantel

Sauce: geröstete Limetten-Knoblauch-Butter-Sauce

UNSERE EVENT-HIGHLIGHTS

Im BLESS feiern wir die schönsten Anlässe mit unvergesslichen Veranstaltungen, die unsere Atmosphäre mit zusätzlichem Flair füllen. Von Live-Musik-Abenden, bezaubernden Valentinstagen, aufregenden Halloween-Dinners bis hin zu gemütlichen Weihnachtsfeiern und unvergesslichen Charity-Events - wir sorgen dafür, dass jedes Erlebnis wirklich außergewöhnlich ist.

Werft einen Blick auf unsere vergangenen Events und lasst euch für eure nächste Feier im BLESS inspirieren!

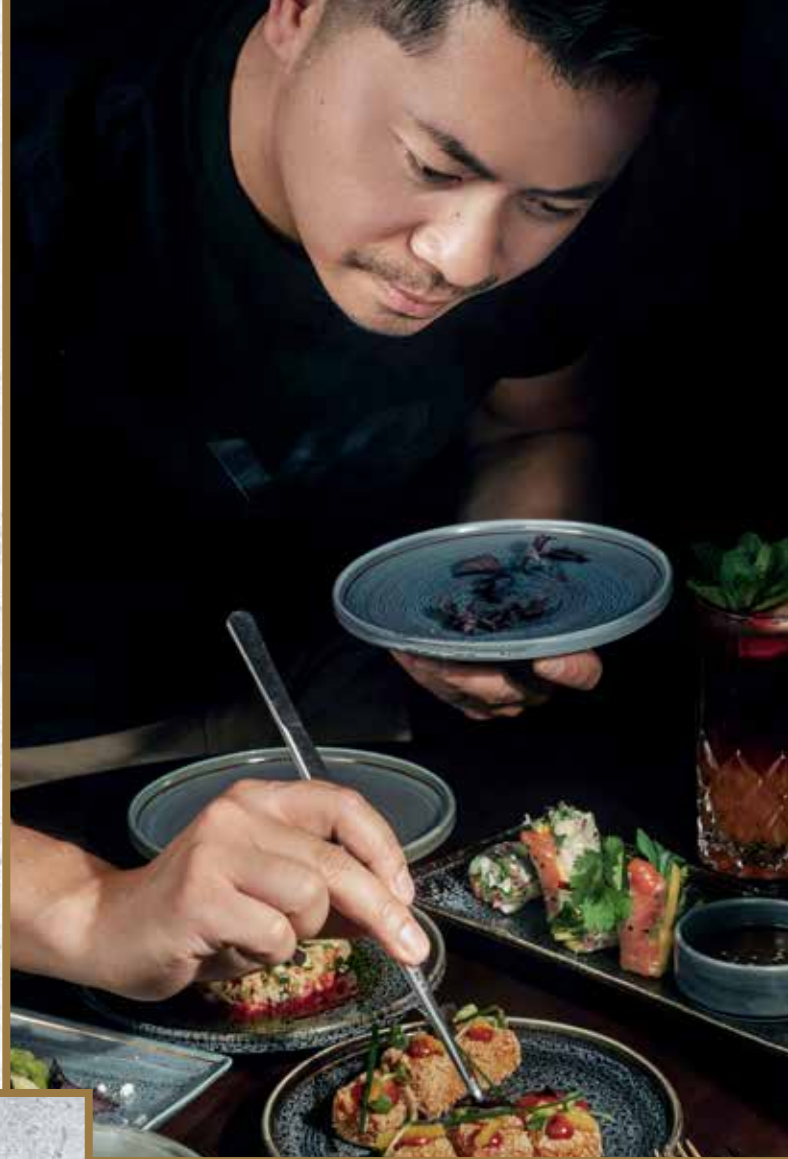


HINTERGRUNDFAKTEN

VINH *(Gründer)*

Die Leidenschaft zum Essen brachte ihn zum Beruf

- ist 1992 nach Deutschland gekommen & hat in den ersten 5 Jahren im Asylheim gelebt
- verkaufte nach der Schule Zeitung mit seiner Mutter
- brach mit 17 Jahren sein Abitur ab, um Sushi-Koch zu werden
- schon als Kind träumte er von einem eigenen Restaurant
- sein Lebensmotto: „Luck is where hard work meets opportunity“



TUYEN *(Gründer)*

Der Aufstieg vom Tellerwäscher zum „Gastro-Künstler“

- ist im Alter von 16 Jahren alleine nach Deutschland gekommen
- wuchs bei einer deutschen Pflegefamilie auf
- wurde fast 3-mal aus Deutschland abgeschoben
- arbeitete 10 Jahre lang als Tellerwäscher
- eröffnete 2014 sein erstes Restaurant UMAMI in Berlin
- guckt gerne Fußball

HAUPTSPEISEN

PURPLE PULPO ^{1, 6, 7, 14}  BESTSELLER Gegrillter Oktopus Meeresspargel, glasierte Beete, Kaiserschoten, eingelegte Minz-Gurken, Trüffel-Kartoffel-Püree, Rote-Beete-Kokos-Curry  <i>Veggie Option: Gegrillte Kräuterseitlinge, knuspriger Pandanklebreis</i>	29 24
PANDAN DUCK ^{1, 3, 7, 8} BESTSELLER 12 Stunden lang konfierte Barbarie-Entenkeule mit Honig-Ingwer-Glaze, Cashew-Crumble, Pandan Waffel, Kimchi-Rettich, Five-Spice-Kalamansi  <i>Vegane Option: Seitan</i>	26 20
SALMON DU SOLEIL ^{1, 4, 6, 7, 9, 12}  Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet Edamame, grüner Spargel, Spinat-Nudeln Sauce nach Wahl: A) Tomaten Kokos Curry B) Wasabi Beurre Blanc	27
GARÇON THONY ^{4, 11} BESTSELLER Gegrilltes Teriyaki-Thunfischsteak im Sesammantel Grüner Spargel, Trüffel-Spinat-Salat, hausgemachte Ponzu	29
CHÂTEAU BŒUF ^{1, 6, 11} BESTSELLER Gegrilltes Rinderfilet Shiitake Pilze, Champignons, wilder Brokkoli, rote Perlwiebel, Rösti, Trüffel Mayo	38
SAIGON STEAK FRITES ^{1, 7, 11} Gegrilltes Entrecôte Grüner Spargel, Süßkartoffel-Pommes, hausgemachte Salsa	35
SUNRISE CHICKEN ^{1, 7} Auf der Haut gebratene französische Maishähnchenbrust, Babymais, grüner Spargel, Blumenkohl, Spinat-Nudeln, Mais Velouté, Thai Basilikumöl  <i>Veggie Option: Kräuterseitling</i>	25 22
TONKIN PRAWNS ^{1, 2, 4, 6, 7} Gegrillte Tiger-Prawns mit Kopf Knusprige Garnelen-Dumplings, Romanesco, Babymöhren Galangal Satay  <i>Veggie Option: Blumenkohl, Gemüse Dumplings</i>	27 22
MISO COCHON ^{1, 7, 11} NEW Schweinebrisket in Honig-Miso, wilder Brokkoli, Topinamburpüree, Feldsalat und gelber Rettich	25

TRUFFE AU LAMB ^{6, 7}	29
Gegrilltes Lammkarree, Medium gegart Kaiserschoten, Babymöhren, Cherrytomaten, Trüffel-Kartoffel-Püree	
MADAME BARBARIE ^{1, 6, 8}	28
Auf der Haut gebratene Barbarie-Entenbrust, Medium gebraten Okraschoten, gelber Rettich, Babymöhren, Cherrytomaten, knuspriger Tarokuchen Sauce: viet. Hochland-Pfeffer	
 <i>Vegane Option</i> ^{1A, 6} : Seitan	22
PHO ENTRECÔTE ^{1A, 4, 9}	20
Unsere edle Interpretation des viet. Klassikers - 24 Stunden ausgekochte Brühe mit feinen Gewürzen, Reisbandnudeln, gegrilltem Entrecôte, knusprigem viet. Breadstick, frischen Kräutern, Limette und Chilis	
 <i>Vegane Option</i> ^{1, 6} : Vegane Pho mit Seitan, Tofu und frischem Gemüse	15

SHARING BITES OF HAPPINESS

Perfekt zum Teilen für zwei Personen

SURF & TURF ^{1, 2, 11, 14} **CHEF'S CHOICE** 95

DAS BESTE AUS ZWEI KULINARISCHEN WELTEN

Gemischte Hauptspeisenplatte:

Auf den Punkt gegrilltes Rinderfilet, Lammkarree, Pulpo und Tiger Prawns
Süßkartoffel-Pommes, gegrillter Spargel und Kimchi-Salat

PETIT MENÜ FÜR KINDER *BIS 12 JAHRE	12
Gebratene Hühnerbrust oder gebratener Tofu ⁶ mit Gemüse dazu Reis oder Süßkartoffel-Pommes ¹¹	

BEILAGEN

KIMCHI-SALAT	6	JASMINREIS	3
SÜSSKARTOFFEL-POMMES ^{1A, 11}	6	WILDER BROKKOLI GEGRILLT	7
TRÜFFEL-KARTOFFEL-PÜREE	6	GRÜNER SPARGEL GEGRILLT	7

BEI BESONDEREN ALLERGIEN, BITTE UNSER SERVICE-TEAM ANSPRECHEN.

EAST MEETS WEST

DAS BESTE AUS BEIDEN WELTEN

SURF & TURF

SHARING MENÜ FÜR 2

GEGRILLTES RINDERFILET, LAMMKARREE, PULPO, TIGER PRAWNS

Süßkartoffel-Pommes, gegrillter Spargel, Kimchi Salat

PANDAN DUCK

Unser Gericht Duck & Waffle findet seinen Ursprung im Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Was in Pennsylvania bereits im 17. Jahrhundert auf den Tisch gebracht wurde, ist hierzulande noch relativ unbekannt.

» COCKTAIL BEGLEITUNG: SMOKEY PINEAPPLE MARGARITA S.43



WAS IST AN PANDAN SO BESONDERS?

Pandanblätter, auch bekannt als ostasiatische Vanille, verleihen sowohl Süßspeisen als auch herzhaften Gerichten auf natürliche Weise leuchtend grün und besitzen ein süßliches, leicht vanille-ähnliches Aroma. Dieses Superfood ist nicht nur unverwechselbar lecker, sondern auch besonders gesund. Pandanpflanzen sind reich an Antioxidantien, bekämpfen freie Radikale, fördern die Gesundheit und lindern Entzündungen, Schmerzen und Schwellungen.



SALMON DU SOLEIL

„Ein Kunstwerk für Deinen Gaumen“



AUF DER HAUT GEGRILLTES LACHSFILET 🌶

Edamame, grüner Spargel, Spinat-Nudeln

Sauce nach Wahl: A) Tomaten Kokos Curry B) Wasabi Beurre Blanc

» COCKTAIL BEGLEITUNG: WASABI SOUR S.42

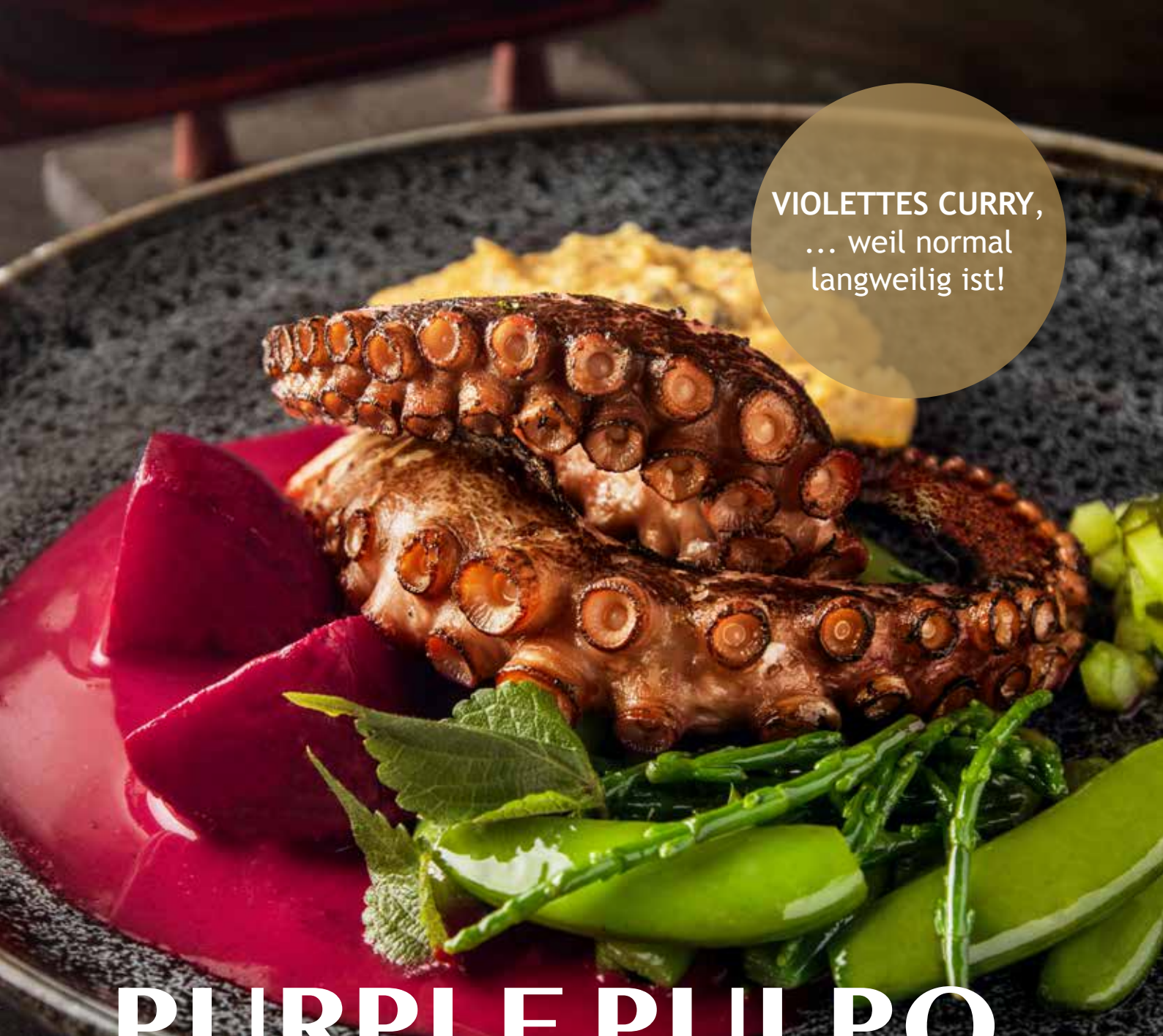


MADAME BARBARIE

AUF DER HAUT GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST,
MEDIUM GEBRATEN

*Okraschoten, gelber Rettich, Babymöhren,
Cherrytomaten, knuspriger Tarokuchen
Sauce: viet. Hochland-Pfeffer*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: BLESS NO.1 S.42



VIOLETTES CURRY,
... weil normal
langweilig ist!

PURPLE PULPO

GEGRILLTER OKTOPUS

*Meeresspargel, glasierte Beete, Kaiserschoten,
eingelegte Minz-Gurken, Trüffel-Kartoffel-Püree
Sauce: Rote Beete Kokos Curry*

Die Verarbeitung von Curry in Vietnam findet ihren Anfang in der Indochinesischen Zeit. Im Gegensatz zu Currys anderer asiatischer Küchen, sind vietnamesische Curry-Gerichte leicht, aber nicht weniger aromatisch.

» COCKTAIL BEGLEITUNG: WILD THOUGHTS S.42



TONKIN PRAWNS

„Tonkin ist die ursprüngliche Bezeichnung
der heutigen Hauptstadt Hanoi“



GEGRILLTE TIGER PRAWNS

*Knusprige Garnelen-Dumplings, Romanesco, Babymöhren
Sauce: Galangal Satay*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: SOUTHEAST SOUR S.42

CÀ PHÊ VIETNAM



Kaffee wird auf den Hochebenen Da Lats geerntet.

Französische Missionare brachten Kaffee im Jahre 1857 nach Vietnam.

Heute ist Vietnam nach Brasilien **der zweitgrößte Kaffeeproduzent der Welt** und kann sich mit einer der prominentesten Kaffee-Kulturen weltweit sehen lassen.

INCHI EIS-CÀ PHÊ » S.40

BLESS bringt den Kaffeeegenuss Vietnams nach Deutschland.



TRUFFE AU LAMB



GEGRILLTES LAMMKARREE

Kaiserschoten, Babymöhren, Cherrytomaten,
Trüffel-Kartoffel-Püree

» COCKTAIL BEGLEITUNG: CÀ PHÊ CLOUDS S.43

CHÂTEAU BŒUF

GEGRILLTES RINDERFILET

*Shiitake Pilze, wilder Brokkoli, rote Perlwiebel, Rösti
Sauce: Trüffel Mayo*



COCKTAIL BEGLEITUNG: VIOLET NEGRONI S.42





PHO ENTRECÔTE

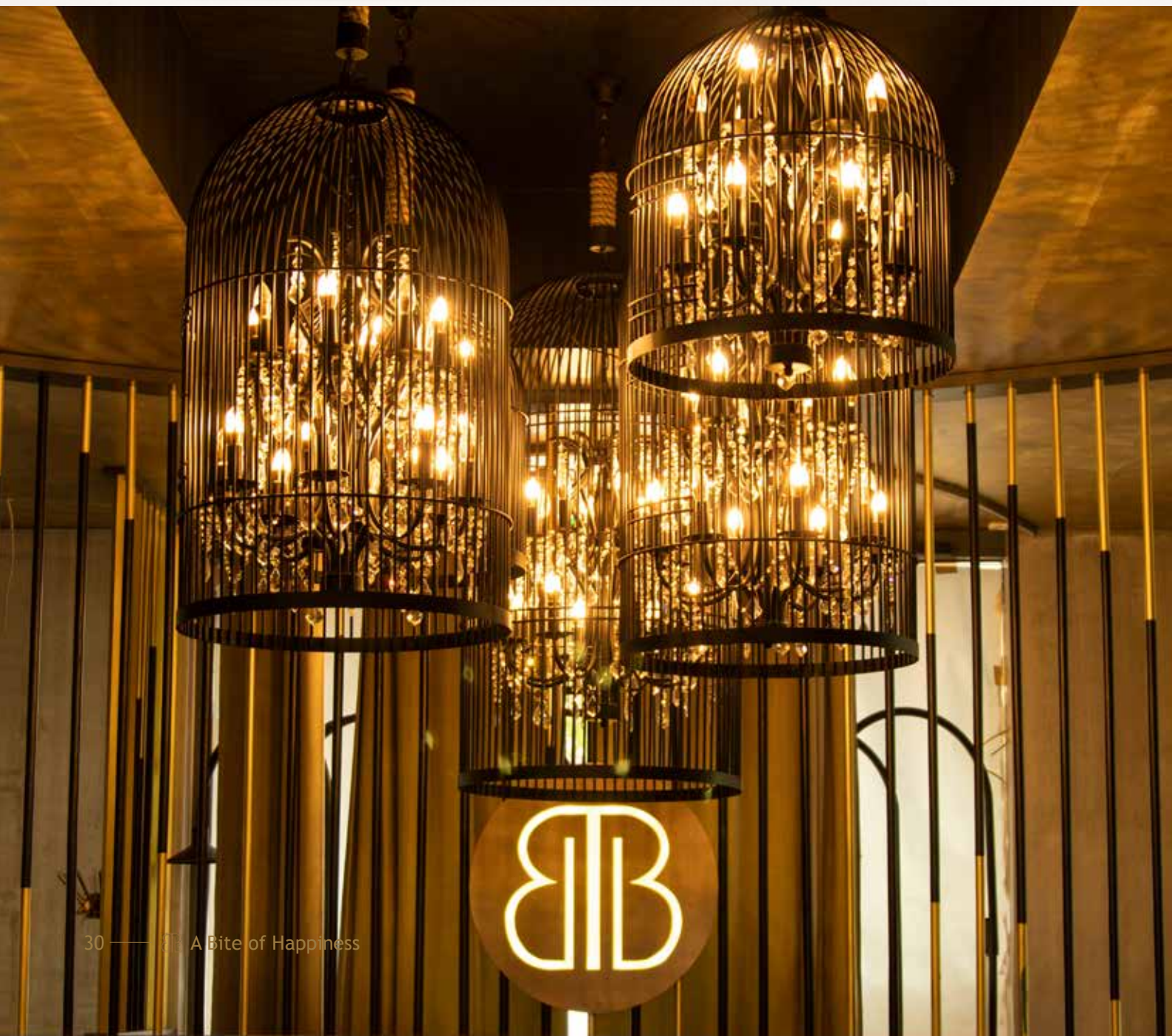
Unsere edle Interpretation des viet. Klassikers

*24 Stunden ausgekochte Brühe mit feinen Gewürzen,
Reisbandnudeln, gegrilltem Entrecôte, knusprigem viet.
Breadstick, frischen Kräutern, Limette und Chilis*

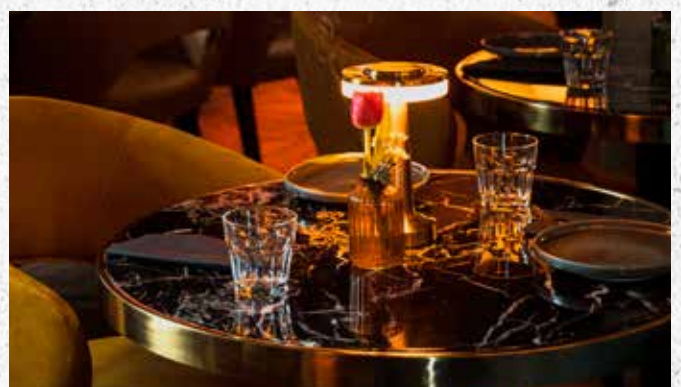
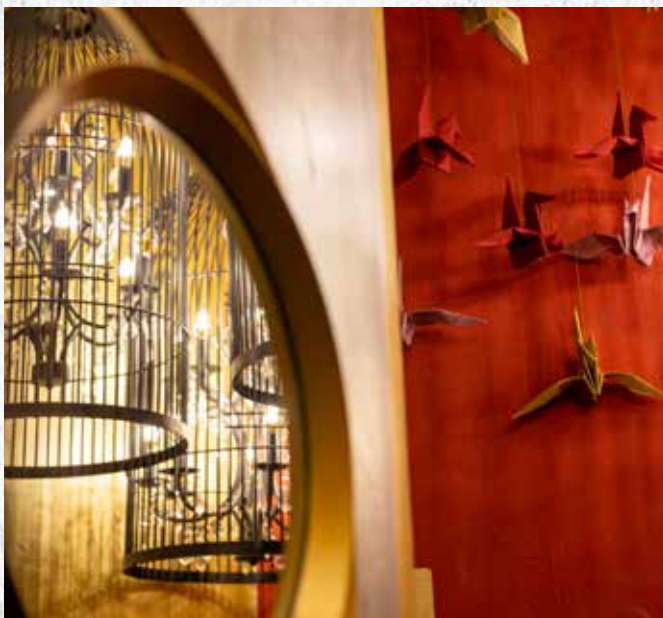
» COCKTAIL BEGLEITUNG: BASIL SMASH S.42

MEMOIREN INDOCHINAS

Im BLESS führen wir traditionelle Muster aus Indochina mit eleganten und modernen Stilelementen der Gegenwart zusammen. Ein Kontrast, der reizvoll und charmant wirkt und ein stimmungsvolles Ambiente erzeugt, welches gemütlich, aber zugleich extravagant sowie stilvoll ist.



Nostalgie der
40er Jahre
im Interieur
des 21.
Jahrhunderts



NACHSPEISEN





VERT PLAISIR ⁵ 	8
Grüner Pandanklebreis in Mango Kokos Creme und gerösteten Erdnüssen	
PISTACHIO BLISS ^{1, 7, 8}	9
Hausgemachtes Pistazien-Tiramisu	
SOCO BROWNIE ^{1, 3, 6, 7}	9
Hausgemachter warmer Schokobrownie mit frischen Beeren und Eis Topping	
MANGO GÂTEAU ^{1, 3, 7}	9
Fruchtiger Mangocake mit Maracuja	

LE MINH CHAU

Gemeinsam mit dem Künstler hat Bless eine Kooperation ins Leben gerufen, um seine Lebensträume zu unterstützen.



“Ein unendlich optimistischer Künstler, der Trost und Heilung durch seine Kunst findet.”



"PAINT YOUR OWN DESTINY"

CHAU wurde 1991 in der vietnamesischen Provinz Dong Nai, die zu Zeiten des Vietnamkriegs durch das Pestizid Agent Orange in höchstem Ausmaß verseucht wurde, geboren. Er hat schwere Spätfolgen davongetragen und kann seit seiner Geburt weder stehen, noch seine Arme anheben.

Bereits in frühen Jahren entdeckte Chau seine Leidenschaft für das Malen. Mit viel Ehrgeiz hat er es sich selbst beigebracht, seine Pinsel mit dem Mund zu kontrollieren.

Chau steht für viele Werte ein, die wir im BLESS vertreten. Umso glücklicher macht es uns, dass wir Chau auf diesem Wege dabei unterstützen können, seinen Lebensraum eines unabhängigen Lebens zu verwirklichen. Wir möchten Chau, aber auch jedem anderen, darin bestärken für seine Träume einzustehen.

Chau ist das beste Beispiel dafür, dass es nicht darauf ankommt was man besitzt, sondern was man aus seiner Situation macht. Wir gebühren Chau den allergrößten Respekt und freuen uns sehr, künftig die Arbeiten des Künstlers in unseren Räumlichkeiten regelmäßig ausstellen zu dürfen.





Die perfekte Eventlocation für jeden Anlass

BLESS ist der perfekte Ort für Feierlichkeiten und besondere Anlässe sowie ein Rückzugsort für jeden Tag.

Wir laden euch zu einer kulinarischen Erlebnisreise nach Indochina ein, bei der das Beste aus Ost und West miteinander verschmilzt. Unsere Küche kombiniert indochinesische Wurzeln mit westlichen Impulsen, und daraus entsteht eine moderne Fusion mit vielfältigen Aromen. Die Cocktailkarte bietet Abwechslung und neue Inspiration, wobei bekannte "Gesichter" mit einem besonderen Twist gemixt werden.

BLESS erwartet Euch mit offenen Armen und freut sich darauf, Euch einen unvergesslichen Abend zu bieten. Unsere Türen stehen offen - von **privaten Feiern** bis hin zu **exklusiven Firmenevents**, bei denen Networking auf kulinarisches Glück trifft. Und für Gäste, die unsere Gastrokunst außerhalb unserer Räumlichkeiten suchen, liefern wir mit unserem Catering-Service unsere BLESS Magie an jeden gewünschten Ort.

DIE PERFEKTE LOCATION

Warum BLESS für Dein Event die ideale Wahl ist

- » **Exquisite Räumlichkeiten:** Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 170 Gäste und schaffen die perfekte Atmosphäre für jede Gruppengröße.
- » **Kulinarischer Genuss:** Für größere Gruppen bietet BLESS individuelle Gänge-Menüs an.
- » **Persönlicher Service:** Das engagierte Team sorgt dafür, dass jedes Detail auf Deine Bedürfnisse zugeschnitten ist.
- » **Festliche Stimmung:** Tauche ein in die festliche Atmosphäre mit bezaubernder Livemusik und warmen Dekorationen.

Im BLESS geht es nicht nur um Speisen und Getränke, sondern um die Einzigartigkeit des gesamten Erlebnisses. Für uns gilt: **Jeder Gast ist Teil unserer Familie.** Das BLESS Team möchte Erinnerungen schaffen, die lange nach dem letzten Bissen anhalten.



WORAUF WARTEST DU NOCH?

Jetzt anfragen und reservieren

Kontaktiere unser Eventplanungsteam
via E-Mail, um Dein Wunschdatum zu
sichern und ein individuelles Angebot
zu erhalten.

BLESS Berlin

Hausvogteiplatz 10 | 10117 Berlin

hello@bless-restaurants.com

+49 (0) 30 206 197 95

BLESS Hamburg

Eppendorfer Weg 186 | 20253 Hamburg

hamburg@bless-restaurants.com

+49 (0) 40 429 180 80



INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

1	Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
1a.	Weizen
1b.	Gerste
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite
13	Enthält Lupine/-erzeugnisse
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe

A	Mit Süßungsmittel(n)
B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E	Enthält Süßholz
F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
H	Mit Farbstoff
I	Mit Konservierungsstoff
J	Mit Nitritpökelsalz
K	Mit Nitrat
L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M	Mit Antioxidationsmittel
N	Mit Geschmacksverstärker
O	Geschwärzt
P	Gewachst
Q	Mit Phosphat
S	Chininhaltig
T	Säuerungsmittel
U	Stabilisatoren

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Die gezeigten Bilder können vom Original abweichen.

Für weitere Unverträglichkeiten / Allergene frage bitte direkt bei unserem Team nach, wir helfen gerne!



hello@bless-restaurants.com

www.bless-restaurants.com



[@blessrestaurants](https://www.instagram.com/blessrestaurants)



Hausvogteiplatz 10

10117 Berlin

Tel.: +49 (0) 30 20619795