

Medienmitteilung vom 21.Oktober 2021

Eröffnung UM Contemporary Restaurant

Neues Gourmet-Restaurant im Unternehmen Mitte

Das Unternehmen Mitte eröffnet ein Gourmet-Restaurant im grössten Kaffeehaus der Schweiz. Höchste Raffinesse, die leicht und einfach daherkommt, sowie überraschende Kombinationen von Aromen machen das Besondere der Kochkunst von Pedro Limao aus. Die neue Küche im mittleren Preissegment wird zum attraktiven Begegnungsort für die Basler Bevölkerung sowie internationale Gäste.

Mit dem UM Contemporary Restaurant eröffnet ein neues Gourmet-Restaurant mitten in Basel. Mit Blick auf die Grünpfahlgasse finden 60 Gäste Platz, um ein überraschendes Menu zu geniessen. Zudem laden gemütliche Aussensitzplätze mit angenehmer Wärme vom Feuer zum Dinner unter Sternen ein. Wer bisher kein Feinschmecker war, kommt hier als Gourmet wieder heraus.

Mediterran und Biologisch

Pedro Limao, einer der bekanntesten Köche in Porto/Portugal und Theresa Prüssen, Wirtin vom Unternehmen Mitte und Team sind die Gastgeber*innen des UM Contemporary Restaurant. Höchste Raffinesse, die leicht und einfach daherkommt, sowie überraschende Kombinationen von Aromen machen das Besondere der Kochkunst von Pedro Limao aus. Diese mediterrane Küche bedient sich, wann immer möglich, biologischer Zutaten. Eine Zertifizierung als Bio-Gastronomie ist auf dem Weg.

Preise

Wir freuen uns, das 7-Gänge-Menu für 95 CHF anbieten zu können, ein Menu für den kleineren Hunger mit 3 Gängen gibt es für 65 CHF. Für Student*innen subventioniert das Unternehmen Mitte das 7-Gänge-Menu, sie zahlen 75 CHF. Der Geschäftsleitung ist es ein Anliegen, die hohe Kunst des Kochens für Menschen mit normalem Budget zugänglich zu machen.

Mehr Informationen zum Restaurant:
restaurant.mitte.ch

Für Rückfragen ist für Sie erreichbar:
Pola Elena Rapatt – Mitglied der Geschäftsleitung und Kommunikation
0799456178 | pola@mitte.ch