

Lübeck, 19.12.2018

„Berliner Nacht“ für Silvester im Traditionshaus Niederegger

Bis zu 15.000 Berliner werden zum Jahreswechsel in der Konditorei des Familienunternehmens kreiert. 5 verschiedene Sorten stehen bereit für Silvester. Die Gäste können zwischen den Füllungen Champagner, Himbeere, Pflaume, Kirsche und natürlich Marzipan wählen.

Traditionell werden erst nach Weihnachten die Champagner-Berliner angeboten, ein HIGHLIGHT für Silvester. Die Feinschmecker warten schon immer darauf.

In der Nacht vom 30. Dezember zum 31. Dezember findet in der Backstube des Familienunternehmens die „Berliner Nacht“ statt. Die Konditoren backen die ganze Nacht durch, damit die Liebhaber der Niederegger-Berliner auch ausreichend für Silvester versorgt werden.

Selbstverständlich sollte man sich auch beim Silvester-Einkauf ruhig eine kulinarische Pause gönnen und sich im Café mit der Niederegger-Nusstorte eine kurze Auszeit zwischen den Feiertagen nehmen.

Auch im Pavillon des Stammhauses in der Lübecker Altstadt ist extra eine „Berliner Station“ eingerichtet worden, so können die Kunden direkt draußen am Tresen den Einkauf der Berliner erledigen.

Wenn sich die Niederegger-Konditoren Torten, Gebäck und Eiskreationen beschäftigen, kommt dabei immer etwas ganz Besonderes heraus: Das Geheimnis ist die Qualität und die Frische der Zutaten. Seit mittlerweile acht Generationen werden die überlieferten Rezepte und berühmten Gebäck-Kreationen ständig verfeinert und haben in der Konditorenkunst einen Ruf erlangt, der jeden Kenner begeistert.

Silvester ist das Café von 9- 13.30 Uhr geöffnet.



PRESSEKONTAKT

Kathrin Gaebel
Eva Mura

Telefon: 0451-5301 284
presse@niederegger.de

J.G. Niederegger GmbH&Co. KG
Zeißstraße 1-7
23560 Lübeck

www.niederegger.de