

# Top Lounge: Smoked Beef & Essbare Magazine

## Sommerparty im Le Panther

Nur nicht die Nase rümpfen, Mais-Tacos mit einem in Apfelwein eingelegten Handkästatar, Jalapeños und Radieschen darf man gerade in Frankfurt servieren. Vor allem, wenn sie so gut sind, wie beim Event *Top Lounge* vom Top Magazin Frankfurt, der diesmal in der einzigartigen Location *Le Panther* inszeniert wurde. Schon früher war die schöne Villa als *Ballhaus Odeon*, *Fantasy Garden*, *Odeon* und *Plastik* bekannt, woran sich viele der Gäste auch noch gut erinnern konnten. Doch niemand der Gäste war so alt, dass er noch den Museumspavillon des Bankiers Bethmann gekannt hätte, denn dieser wurde 1808 erbaut. An einem solchen historischen Ort und seinem hübschen Garten kann eigentlich nichts schief gehen, hätte der Veranstalter auch Frankfurter Würstchen auf-tischen können, ohne die Laune der über 400 Gäste zu verderben. Darunter auch Gerd Schüler, der an gleicher Stelle das *Plastik* Ende der 80er Jahre betrieben hatte.



Für  
das  
Cater  
ing  
war  
Peyma  
n Far  
vom  
*Landw  
ehrst  
übche  
n*  
veran  
twort  
lich,  
der  
einig  
e

gute Gerichte, wie das Handkäs-Taco, an seinen Stationen im Garten zubereitete. Wie immer ausgezeichnet präsentierte sich der Grill von *Otto Gourmet*, wo es famoses Smoked Brisket vom US Beef und Mini Beef Burger gab. *Firenze*, der beste Eissalon der Stadt, brachte schönste Erfrischungen mit, unter denen auch unser Favorit Fior di Latte war. Eine Bereicherung war die Hütte von der Holy Cross Brewing Society, die ja eines der besten Cafés der Stadt betreibt. Zudem gab es eine schöne Bescherung: Eine riesige Torte mit essbaren Oblaten-Titelbildern des Top Magazins. Zubereitet von der Patisserie des *Sonnenhofs am Park*, die der Gourmet Dietrich Eilers betreibt. Ein super Service, freundlich und effizient, machte den Abend perfekt.



Gut & Schön: Eissalon Firenze mit Doris, Samir + Lea (r.n.l.)



Magazin als Torte