

Lecker tapa'n am Chamissoplatz – Das Colibri

Das 'Colibri', eine kleine und schöne Tapas – Bar. Da müsst ihr mal hin und einen Bericht darüber schreiben", hat mir ein Bekannter empfohlen. Gesagt getan. Ich schnappte mir meine "durchaus charmante Begleiterin" und wir machten uns auf den Weg, einmal quer durch den Bezirk. Unser Ziel war der Bergmann – Kiez, um genauer zu sein der Chamissoplatz. Der Chamissoplatz liegt, eingerahmt von schönen, Stuck verzierten Altbauten aus dem Anfang des vergangenen Jahrhunderts, ganz in der Nähe vom U-Bahnhof Gneisenaustraße. Im ersten Haus am Platz 1 lag das Objekt unserer Begierde. Das 'Colibri', "die Genussbar für mediterrane Kleinigkeiten", wie uns der Flyer offerierte, eröffnete am 04.Juli diesen Jahres. Dort angekommen ließen wir das Ganze erst einmal von außen auf uns wirken. Links und rechts vom Eingang der Bar laden gemütliche Sitzlandschaften zum entspannten chillen, an derzeit noch milden Wintertagen ein. Wir entschlossen uns dann aufgrund der heraufziehenden Abenddämmerung doch im Innern der Bar uns niederzulassen. Hier bot uns ein gut durchdachtes Design und dezente Beleuchtung eine gemütliche Atmosphäre, die von spanischen Klängen sanft untermalt wurde. Ganz nach dem Motto: "Ob Freund , ob Fremder – wir sagen Du zu Dir" wurden wir von Jesse und Grisha begrüßt.

So herzlich begrüßt ließen sich meine "durchaus charmante Begleitung" und ich uns an einem der Tische nieder. Nach dem ausgiebigen studieren des Angebots anhand der übersichtlichen Speisekarte entschieden wir uns für eine Tapas-Mixplatte für zwei Personen. Dies ist wohl auch die beste Variante um sich einen Überblick über das reichhaltige Angebot zu verschaffen. Nachdem wir uns bei Kerzenschein gemütlich durch die mediterranen Leckereien gefutert hatten, konnte ich es mir nicht verkneifen, das Ganze noch zu toppen.

Janz dekadent habe ick mir vor die Türe jestellt und ´ne Cohiba jedampft. In diesen Momenten erschließt sich einem der Sinn um die Erfindung von Spesenabrechnungen.

Das abschließende Fazit: Meine leckere “durchaus charmante Begleiterin” ergänzte sich optimal mit den genauso leckeren mediterranen Tapas, welches beides durch ein schönes Ambiente wunderbar zur Geltung kam.

Um euch den Mund wässerig zu machen, habe ich hier einen Querschnitt aus der Karte zusammengestellt:

- Banderrillas – scharf eingelegte Gemüsespießchen
- Manchego – 6 Monate gereifter Schafskäse
- Alcachofas – Artischocken mit schwarzer Olivenpaste
- Datiles con Serrano – Datteln im Serranomantel
- Albóndigas en tomate – hausgemachte pikante Fleischbällchen auf Tomate.

Alles wird selbstverständlich aus frischen Zutaten von Jesse zubereitet und das zu bodenständigen Preisen.

Ein weiteres Highlight ist das Event “Una Noche Caliente con Gambas Al Ajillo”. Dieses findet stets Mittwochs und Sonntags von 18:00 bis 23:00 Uhr statt. Hierbei kann der Gast zwischen drei Scampis in Knoblauch-Weißwein-sauce Variationen wählen. Dazu wird je nach Wunsch Rot- oder Weißwein gereicht. Damit nicht genug setzt Jesse, für ein abwechslungsreiches Angebot, immer wieder neue kreative Ideen in kleine Kunstwerke um.

DAS LOKAL IST MITTLERWEILE GESCHLOSSEN!

Mehr Informationen gibt es online unter: www.colibri-tapas.de

info@colibri-tapas.de

Special: Sylvesterparty

Reservierungen unter: 0172/380 580 6

Gerne übernimmt das Team vom "Colibri" auch die Ausrichtung von euren Geburtstags-, Firmenfeiern und Jubiläen bis 40 Personen. Vom Begrüßungssekt über ein Tapasbuffet bis hin zur Livedarbietung (z.B. Tango- oder Flamenco) übernehmen sie die komplette Organisation.

Auch für hochwertige Tapascaterings für Filmproduktionen, Messen, Konzert- veranstaltungen, Backstagecatering sowie Events jeder Art stehen sie mit einem gut geschulten und erfahrenen Team zur Verfügung.

Und nun kann ich euch nur raten, folgt dem Tip meines Bekannten: "Das 'Colibri', eine kleine und schöne Tapas – Bar. Da müsst ihr mal hin ..."