

# TRENDGUIDE HOME

MÜNCHEN | TEGERNSEE | STARNBERG | KITZBÜHEL



EUROBODEN

EUROBODEN  
ARCHITEKTURKULTUR

DAS MAGAZIN FÜR PREMIUM-IMMOBILIEN, EXKLUSIVE WOHNIDEEN UND LIFESTYLE

EDITION 17





Im WACA  
trifft trendige  
Nikkei-Küche  
auf hochwertige  
Grillkultur



# Gastronomischer Hotspot in der MotorWorld

**In einem Ambiente mit ganz besonderem Flair lassen sich die Gäste im WACA mit ausgesuchten Spezialitäten der Spitzenklasse verwöhnen. Die Restaurant- und Eventlocation ermöglicht unvergessliche Aufenthalte in unterschiedlichen Räumlichkeiten wie beispielsweise der Fine-Casual-Dining-Bereich, die Bistro-Area, an der Bar oder als geschlossene Gesellschaft im Private-Dining-Room.**

Das WACA ist Teil der MotorWorld München, einer automobilen Erlebniswelt mit den exklusivsten Fahrzeugmarken, Fachwerkstätten und Eventlocations. Die Räumlichkeiten der Restaurantlocation befinden sich in einer denkmalgeschützten Lokhalle auf einem ehemaligen Gelände der Deutschen Bahn.



In diesem Umfeld entwickelten die Kitzig Design Studios ein Innenarchitekturkonzept für ein gehobenes All-Day-Dining-Restaurant, das sowohl tagsüber als auch abends eine gemütliche Atmosphäre schaffen soll.

## Metropolitan Glamour mit kühler Betonoptik

Das Designkonzept integriert die lokale Umgebung „Automobil“ und eine nüchterne „Industriearchitektur“ sowie die Inszenierung des erlesenen kulinarischen Angebots von „zeitgenössischer Nikkei-Küche“ und „High-End-Grill“.

Darin verbindet sich an dem denkmalgeschützten Standort ein rauer, industrieller Chic mit klassischem „Metropolitan Glamour“, indem warme, schimmernde Details in Gold und samtbezogene Polster in dunklem Grün und Rot auf kühle Betonoptik und Stahlregale treffen.

Die Inneneinrichtung glänzt mit Highlights, wie beispielsweise extravagante Kronleuchter und Neon-Schriftzüge. Detailgetreue Modellautos in kleinen Vitrinen unterstreichen die gewollten stilistischen Reibungen.

## Nikkei, Steaks und erstklassige Weine

Durch die raffinierte räumliche Aufteilung in die Bereiche Fine-Dining, Bistro, Bar und Private-Dining können die Gäste je nach Stimmung, Geschmack und Anlass ihren Aufenthalt entspannt genießen.

Mit diesem neuen Gastronomiekonzept gelingt es dem WACA-Restaurant, aufregende Highlights aus der Nikkei-Showküche mit hochwertigen Steak-Cuts zu vereinen. Das heißt, der Gast kann sich seinen verwöhnten Gaumen mit feinen, hochwertigen Speisen aus Fleisch, Fisch und Krustentieren — in Perfektion zubereitet —, begleitet von einer erlesenen Weinauswahl, verzaubern lassen.

Eine offene Showküche mit Lavagrill bringt die Gäste in nächste Nähe, die kunstfertige Zubereitung der Speisen durch erfahrene Spitzenköche hautnah zu erleben. Im Fine-Dining-Bereich lodern und knistern Flammen im Kamin und sorgen mit diesem unvergleichlichen Lichtschauspiel für eine behagliche und zugleich feierliche Atmosphäre.

[www.kitzig.com](http://www.kitzig.com)

[www.wacarestaurant.com](http://www.wacarestaurant.com)

