

Redaktioneller Artikel

Highlights der New Yorker Gastroszene

Aktuelle Foodtrends für Ihre Firmen- und Incentive-Reise nach NYC



Big Apple bietet eine unglaubliche Vielfalt in der Gastronomie

In New York gibt es eine Vielzahl von Restaurants, Bars, Cafés und Dachterrassen. Ergänzt wird die kulinarische Vielfalt von kreativen Ideen wie Markthallen, Concept Stores, Foodmarkets, Foodtrucks und Bagels. Besonders beliebt sind die **Rooftop-Bars** mit **traumhaften Ausblicken** auf die beleuchtete Stadt der Superlative. Ein abendlicher Besuch ist ein **Must-Have** für Ihr Incentive!

Redaktioneller Artikel

Highlights der New Yorker Gastroszene

Aktuelle Foodtrends für Ihre Firmen- und Incentive-Reise nach NYC

F&B Highlights für Ihre Incentive-Reise in New York City

- **ROOFTOPS: Unendliche Skyscrapers, krellgelbe Taxis & spektakuläre Sonnenuntergänge aus der Vogelperspektive**

Angesagt sind die Rooftops, die über den Dächern von Big Apple zum Essen, Trinken und Feiern einladen. Fühlen Sie sich wie Fitzgeralds Jay Gatsby, wenn Sie bei einem Glas Champagner im [Elsies Rooftop](#) auf die pulsierende Stadt unter sich schauen. Rooftop-Bars gibt es unzählige in New York: ungezwungen oder luxuriös, mit oder ohne Dachterrasse - jede mit ihrer eigenen Spezialität.

So wie etwa das [Moxy Rooftop-Magic Hour](#). Das Magic Hour bezeichnet sich selbst als Vergnügungspark. Es bietet einen perfekten Blick auf New York und die Gelegenheit, bei guter Musik eine Party zu feiern. In der Mitte der Tanzfläche dreht sich ein Karussell. Außerdem können Sie Minigolf spielen. Zu den Cocktailspezialitäten gehört der riesige Pick Your Poison, den Sie mit Freunden teilen können.

- **UNIQUE CONCEPT STORES: Einzigartige Accessoires und andere It-Pieces treffen auf vollmundigen Kaffee**

Concept Stores vereinen moderne Designs mit hochwertigen Produkten und neuerdings auch mit Café, Lounge und Restaurant. Sie als Kunde erleben so ein einmaliges Käuferlebnis, während sie Business und Freizeit miteinander verbinden.

Nahe dem Hudson River befindet sich der [Concept Store INTERSECT by Lexus](#). Hier umgibt Sie der Lexus-Style, welcher nicht einzig auf die Automobilmarke, sondern gerade auf innovatives, nachhaltiges und futuristisches Design zurück zu führen ist. In dieser kreativen Atmosphäre erwarten Sie kunstvoll gestaltete Pastries und ein Fresh Brewd Coffee oder Sie genießen abends die kulinarischen Besonderheiten des Restaurants bei einem lockeren Geschäftsessen. Handgefertigte, originelle Design Pieces können Sie bei diesem Besuch ebenfalls erwerben.

- **FOODMARKETS: Die Gelegenheit eine steife Atmosphäre beim Geschäftsessen zu vermeiden**

Sightseeing macht hungrig. Und wenn man gerade mal in einer Großstadt ist, möchte man vielleicht auch gerne alle kulinarischen Besonderheiten einmal kosten. Gestalten Sie Ihr Geschäftsessen einmal anders und schlendern Sie über einen der diversen Foodmarkets in New York. Probieren Sie an den verschiedenen Ständen kuriose Köstlichkeiten und lassen Sie sich am Ende des Bummels in einem der dortigen Restaurants nieder.

Im [TimeOut Market in Dumbo](#) genießen Sie eine handverlesene Auswahl von allem, was New York an kulinarischen Leckerbissen zu bieten hat. Auf 24.000 m² gibt es 21 Restaurants, die von Spitzenköchen aus New York betrieben werden. Außerdem gibt es zwei Bars und ein Rooftop mit dem Blick auf die Brooklyn Bridge und den Brooklyn-Park.

- **FOODTRUCKS: DAS Highlight für Street-Food Fans und die, die es werden möchten**

New York City ist bekannt für seine außergewöhnliche Street-Food Szene. Hier könnte Sie an jeder Straßenecke eine Geschmacksexplosion erwarten. Internationale Spezialitäten laden zum Kosten ein: ob knusprige Falafel von Taim, herzhaftes Tacos von El Rey del Taco oder amerikanische Spezialitäten mit cremigem Käse von Gorilla Cheese NYC. Eine Mahlzeit an einem Foodtruck rundet Ihre Sightseeing Tour mit Ihrer Firmengruppe perfekt ab! Insider finden [diese Foodtrucks](#) am besten.

- **BAGEL: Das Brötchen mit dem Loch - Das traditionelle New Yorker Geschmackserlebnis**

Das, was die Bratwurst für Thüringen ist, ist der Bagel für New York. 1610 vermutlich in Mittel- oder Osteuropa entstanden, fand der „Bagel“ seinen Weg in die USA, wo er von jüdischen Immigranten hergestellt und gegessen wurde. Das Brötchen mit dem Loch, welches den Kochvorgang beschleunigt und somit die Krustenbildung beim Backen des Brötchens erhöht, wurde in den 70er Jahren zu einer New Yorker Spezialität. Diese müssen Sie bei Ihrem Aufenthalt in New York unbedingt ausprobieren. Zu empfehlen sind die authentischen Backwaren von Absolute Bagels in der Upper West Side. [Hier](#) sehen Sie die besten Bagels und Tipps für Bagel-Lokale. Wir empfehlen Ihnen einen Bagel, frisch vom Blech mit Räucherlachs.