



HOTEL GREIF

VERY PERSONAL

GRIFONCINO – YOUR PLACE

Viel mehr als „nur“ eine Bar – THE place to be

Die Grifoncino Bar im Hotel Greif ist mit ihrem futuristischen Design sowie der ausgefallenen Audio- und Video Installation und dem atmosphärischem Lichtkonzept ein strahlender Stern in der Bozner Nachtszene. Die Bar wurde nach den Plänen des Star-Architekten und Designers Boris Podrecca gestaltet und im November 2001 eröffnet. Wie bei allen Designs von Boris Podrecca wurde jedes einzelne Detail, von den Möbeln bis hin zu den ausgefallenen Accessoires, eigens für die Grifoncino Bar entworfen. Der Hauptblickfang ist das Bild eines tanzenden Paares, das auf durchbrochenen Platten aus Restprodukten der Aluminiumverarbeitung schemenhaft abgebildet ist. Die Platten wurden zwischen zwei Glasplatten eingelassen und mit indirekter Hintergrund-Beleuchtung versehen – das „Centerpiece“ der Bar vereint Design, Lichteffekte und Stil zu einer einzigartigen Kreation.



Auf nur 60 m² entsteht eine exklusive, private Atmosphäre, die zusammen mit einfallsreichen Cocktails und hipper Lounge Music Einheimische und Bozenfans gleichermaßen anzieht.

Der Designer und Architekt Professor Boris Podrecca über das „Grifoncino“:

„Ebenso wie ein Anzug die Krawatte oder ein elegantes Kostüm eine Anstecknadel benötigt, um wirklich vollkommen zu sein, braucht ein Hotel eine Bar. Die Bar ist Sinnbild der Rebellion gegen die Alltagsroutine und Traumschmiede. Das Wohlbefinden entsteht hier nicht aus einem physischen Status, sondern in einer anderen

Dimension, auf der Ebene der visuellen Wahrnehmung. Der

Gast taucht buchstäblich in ein Lichtspektrum langsamer Metamorphose ein und die Trilogie Boden-Wände-Decke existiert nicht mehr. Man schwebt geradezu mit dem Glas in der Hand, wie auf einer Wolke“.



HOTEL GREIF

VERY PERSONAL

Cocktails mit Charakter

Von Mailand über London nach Bozen: Weltenbummler und Barchef Christian Gruber bringt mit altbewährten Klassikern und neuen Cocktailkreation kosmopolitisches Flair in die Südtiroler Landeshauptstadt. Zu bestem Hochprozentigem mischt er regionale und exotische Früchte sowie Kräuter und Gewürze aus Fernost – für grenzenlos kreative Drinks mit dem gewissen Wow-Faktor. So gehen im „Asian Mojito“ Baby-Ingwer und Shiso Blätter aus Japan eine Liaison mit Wokka Saki, Stoli Elite Vodka, Kokosnusscreme und einen Hauch von Zitrone ein. Vitaminreich und äußerst verführerisch präsentiert sich „Diva“, ein Mix aus frischen Himbeeren und Passionsfrucht, aufgegossen mit frischgepresstem Apfelsaft, Bizon Grass Vodka und Passionsfrucht Sirup.

Elegant, exklusiv und ein absolutes Muss im Sommer: die Grifoncino Rooftop Lounge.

Von Mai bis September ist die exklusive Chill-out Lounge auf der begrünten Dachterrasse im 1. Stock DER Insider-Tipp zur Aperitif-Zeit. Unter freiem Himmel und abgeschottet vom Städtetrubel lässt es sich hier herrlich entspannt in den Abend starten.

It´s your place: Montag bis Samstag von 17.00 Uhr bis 01.00 Uhr (auf der Terrasse täglich bis 24.00 Uhr)

