

PRISBELØNNEDE NIMB HOTEL VOKSER

108 år er der i aldersforskel mellem Nimb Hotels gamle og nye fløj. Men der er ingen forskel på niveauet; standarden er fortsat i top på det prisbelønnede hotel, der er vokset fra 17 til 38 værelser. New York-baserede Pei Cobb Freed & Partners Architects har tegnet den moderne tilbygning, hvor Nimb Hotel udvider med 2000 m². Med udvidelsen følger en ny tagterrace med pool og bar, individuelt designede suiter med balkon og træningsfaciliteter i kælderniveau. Nimb Hotel er nu også det hotel i verden med flest forskellige gourmetrestauranter under samme tag.

Nimb Hotel har høstet meget international anerkendelse for såvel beliggenheden i en af verdens ældste forlystelseshaver, som for indretningen og serviceniveauet. I 2015 blev hotellet "Hotel Of The Year", valgt blandt 520 hoteller i 82 lande i netværket Small Luxury Hotels of the World. Bag indretningen af de 21 nye værelser står indretningseksperter René Jasper Thomsen. Det er arkitekterne Pei Cobb Freed & Partners, der har tegnet Tivoli Hjørnet.

Med kun 17 værelser har boutiquehotellet været udfordret på kapaciteten, men nu er der godt nyt til verdens livsnydere, for Nimb Hotel udvider med 21 suiter i det nyopførte Tivoli Hjørnet, der ligger på hjørnet af Vesterbrogade og Bernstorffsgade. Hjørnet indeholder ud over Nimb Hotel også flere restauranter og Tivoli Food Hall med 16 forskellige spisesteder samt Illums Bolighus.

I den ultramoderne bygning skal gæsterne fortsat have en oplevelse af at bo på et eventyrligt og intimt dansk hotel med nærvær, hygge og hjemlighed, præcis som det er tilfældet i det oprindelige mauriske palads fra 1909. Individuelt designede værelser med håndplukket kunst på væggene og unikke antikviteter danner rammen om opholdet, og alle værelser med undtagelse af ét har udsigt over Tivolis grønne oase.



PRESSEMEDDELELSE – KØBENHAVN, 20. NOVEMBER 2017

BUTLER, BIL OG GOURMET-TURE

Nimb Hotel vil fremover være det hotel i verdenen med flest forskellige restauranter under samme tag. Ud over Nimb Brasserie, hvor gæsterne for eksempel kan nyde Tivolis honning, og Fru Nimb, der serverer snaps med ingredienser fra Haven, kan nævnes BobbaBella (Kadeau), Gorm's og Gló, der er blandt spisestederne i Tivoli Food Hall.

Lige uden for Nimb Hotel i Tivoli kan gæsterne besøge nye typer af restauranter som Gemyse, der tager afsæt i økologiske kvalitetsgrøntsager eller Cakenhagen, hvor konditor og chocolatier Torben Bangs kager frister. I Tivolis åbningstid lokker kulturoplevelser, kørende forlystelser, betagende belysning og bedårende haveanlæg.

Hotellet tilbyder services som butler og hundeluffer foruden food tours med specialdesignede oplevelser på Michelin-restauranter, eller hvad med et dyk i Tivolis akvarium eller en jagttur på renæssanceherregården Holckenhavn på Fyn? Transporten kan ske i hotellets egen Audi A8 L.

TAGTERRASSE MED UDSIGT OVER KØBENHAVN

På taget af hotellet er en del af den 1300 m² store tagterrasse forbeholdt Nimb Hotels gæster, der har adgang til mini-swimmingpool, bar og solterrasse; det hele åbner til sommeren 2018. I modsatte ende findes en Sticks 'n' Sushi restaurant, også med en stor terrasse.

GENERAL MANAGER FOR NIMB IBEN MARBURGER JUUL SIGER:

"Udvidelsen af Nimb Hotel med 21 værelser og tagterrasse giver os muligheden for at stræbe endnu højere i forhold til den service, vi kan yde gæsterne. Nu har vi den eksotiske charme i det gamle hus og den absolut moderne designoplevelse i det nye og dermed de perfekte rammer for at skabe autentiske oplevelser, der passer den enkelte gæst."

FILIP BOYEN, ADMINISTRERENDE DIREKTØR - SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD, SIGER:

"Nimb Hotel har lykkedes med at genfortolke den eksklusive hotellooplevelse, der uden tvivl vil tiltrække nye gæstesegmenter til København og Nimb, på samme måde som flere af Nordens førende gourmetrestauranter har gjort. Med udvidelsen og det omfattende restauranttilbud under samme tag sætter Nimb Hotel nye, spændende standarder for boutiquehoteller."



PRESSEMEDDELELSE – KØBENHAVN, 20. NOVEMBER 2017

HOS TIVOLIS ADMINISTRERENDE DIREKTØR, LARS LIEBST, ER GLÆDEN OVER UDVIDELSEN STOR:

“Nimb Hotel er gennem flere år blevet tildelt meget international anerkendelse. Derfor er det naturligt, at vi tager skridtet videre og udvider Nimb Hotel. Dels for at imødekomme den stigende efterspørgsel på unikke hotelophold i den eksklusive del af markedet, dels for at bidrage til at positionere København og Danmark i en kvalitetsbevidst og attraktiv målgruppe”.

NIMB HOTEL

Nimb åbnede i 1909 i den nybyggede maurisk-inspirerede “Bazaar”. Bag bygningen stod Tivoli-direktør og arkitekt Knud Arne-Petersen. Forpagterne Vilhelm og Louise Nimb havde etableret sig som nogle af byens førende gastronomiske entreprenører, og efter åbningen etablerede restaurant Nimb sig hurtigt som byens førende spisested.

Nimb Hotel åbnede efter en gennemgribende renovering af hele Nimb-bygningen den 1. maj 2008. Hvert værelse er personligt og unikt indrettet under mottoet “Feel like home” med alt det bedste dansk design og hygge kan byde på. Denne stil er ført videre på de nye værelser på Nimb Hotel.

I 2015 blev Nimb Hotel kåret til verdens bedste hotel af Small Luxury Hotel blandt 520 hoteller i 82 lande. Samme år udnævnte Trivago Nimb Hotel til Danmarks bedste hotel.

Nimb Hotel slog dørene op til de nye værelser i november 2017 og rummer nu 38 værelser. Udvidelsen er på i alt 2.000 m2 og på toppen af Nimb Hotel åbner restaurant, terrasse med pool og poolbar i sommeren 2018.

Læs mere på: www.nimb.dk

Foto til redaktionel brug kan findes her: <https://tivolimediebank.tivoli.dk/presse>

Mediekontakt: Camilla Kjaer +45 22725716 eller Camilla.Kjaer@nimb.dk

