



## Presse – Information

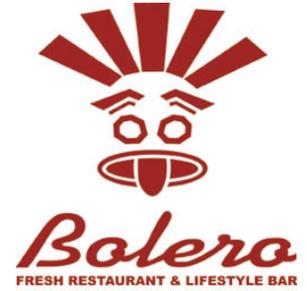
### Mexikanisch-Mediterraner Genuss in Gießen

#### Bolero Eröffnung am 21. März 2013

*Gießen, März 2012.* In der Ostanlage 45 am Berliner Platz, im südlichen Gebäudeteil des Kinopolis, öffnet das Bolero, Fresh Restaurant & Lifestyle Bar, am 21. März um 21.00 Uhr seine Türen. Die Idee des Bolero – Restaurant plus Bar unter einem Dach, stylish und szenearffin – hat bereits an anderen Standorten unzählige Freunde in allen Altersklassen. Nun können sich auch die Einwohner der achtgrößten Stadt Hessens auf mexikanisch-mediterrane Genüsse und eine eindrucksvolle Cocktaiauswahl zu fairen Preisen freuen. Auf 600 Quadratmetern mit 150 Sitzplätzen Indoor heißt es dann *Bienvenido al Bolero*, herzlich Willkommen im Bolero! Der Gießener Ralf Sottorff (52), Betreiber des neuen Bolero, freut sich mit seinem rund 50-köpfigen Team auf die zukünftigen Gäste. Am 22., 23. und 24. März ist das Bolero in Gießen ab 17.00 Uhr geöffnet. Ab Montag, den 25. März gelten dann die offiziellen Öffnungszeiten: täglich ab 10.00 Uhr, Sonntag bis Donnerstag bis 1.00 Uhr, Freitag und Samstag bis 4.00 Uhr. Lieblingsplätze können unter [www.bolero.de](http://www.bolero.de) online reserviert werden.

„Das erfolgreiche und beliebte Konzept begeistert seit mehr als 20 Jahren Freunde aller Altersklassen mit raffinierten Cocktails und mexikanisch-mediterraner Küche“, erklärt Sottorff und ergänzt: „Entspannte Leichtigkeit, südländisches Flair und gute Laune: ein Besuch im Bolero ist wie ein Besuch in einem zweiten Wohnzimmer, in dem man gerne is(s)t. In typischer Bolero Atmosphäre wird geredet, gelacht – und natürlich auch lecker gegessen“. Die Bolero Philosophie basiert auf einem einfachen Prinzip: die Gäste werden mit dem Besten aus Küche und Bar verwöhnt. Die leckeren Gerichte und vielfältigen Cocktails werden nur aus den besten Zutaten und Produkten nach den typischen Bolero – Rezepten zubereitet.

Nirgendwo auf der Welt ist die Kunst, verführerische Köstlichkeiten aus Mais und Weizen zu servieren, ausgeprägter als in Mexiko – dem Heimatland der Nachos, Enchiladas und Sizzling Fajitas. Im Bolero lernt man die Gastfreundlichkeit dieses sonnigen Landes kennen und begibt sich auf eine kulinarische Reise durch Mexiko. Die Küche ist spannend, phantasievoll, mal bodenständig, mal weltoffen und verwöhnt mit mexikanischen und mediterranen Spezialitäten.



Außerdem gibt es köstliche Snacks, saftige Steaks, leckere Burger und knackige Salatvariationen.

Beispiele:

#### **Italian Nachos**

Gebackene Frischkäse-Ravioli mit gehobeltem Parmesan und Salsa Picante

#### **Pasta California**

DAS Bolero-Kultgericht seit 20 Jahren – Pasta mit cremiger Currysauce und gebratenen Hähnchenbruststreifen

#### **Sizzling Fajita**

Mit frisch gegrillten Hähnchenbrustfilet- und Rindersteakstreifen, gegrillten Scampi, Karotte, Spitzkohl, Zucchini, Champignons, Paprika und Lauchzwiebeln

#### **New Fiesta Mexicana**

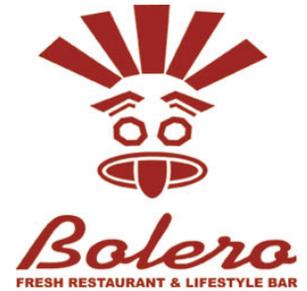
Chicken Wings, Enchilada Chili con Carne, mediterrane Hähnchenspieße, Nachos Picante, knusprige Bolero Patatas, Guacamole, Salsa Fresca und knackiger Coleslawsalat in der Taco Schale

#### **Nutella Burrito**

Große Weizentortilla, gefüllt mit Nutella und mariniertem Bananensalat, dazu Erdbeermark

Die bemerkenswerte Cocktailvielfalt mit über 100 Positionen sind ein weiterer wesentlicher Teil des kulinarischen Profils. Coladas, Caribbeans, Caipirinhas, Batidas, Margaritas, Drivers & Shooter – die raffinierten Cocktails sind immer eine Versuchung wert. Die Bolero Barkeeper bereiten alle Drinks besonders sorgfältig, mit viel Liebe zum Detail zu und verwenden nur allerbeste Produkte, wie hochwertige Spirituosen, frische Früchte und Kräuter. Abgerundet wird das Angebot durch ausgewählte Biere, ausgezeichnete Weine, Prosecco & Champagner, viele weitere Drinks sowie Tee- und Kaffeespezialitäten.

Doch nicht nur das kulinarische Angebot, auch das Bolero charakteristische Ambiente kommt mediterran daher: Das Bolero Design in Gießen wird geprägt von warmen Erdtönen, Natursteinfliesen, dunklem Leder, integrierter Beleuchtung, einem zentralen Bar-Tresen und bei gutem Wetter einer sonnigen Terrasse mit Südausrichtung. Ab März 2013 können Gießens zukünftige Bolero Fans hautnah erleben, wie sich relaxte Atmosphäre und mexikanisch-mediterranes Flair anfühlen.



**Zum Gastro-Konzept Bolero:**

*Die Idee des Bolero – Restaurant plus Bar unter einem Dach – hat unzählige Freunde in allen Altersklassen. Getreu dem Motto „Fresh Restaurant & Lifestyle Bar“ wurde die Marke Bolero unter dem Dach der Unternehmensgruppe Gastro Consulting SKM GmbH kreiert und weiterentwickelt. In den Bolero Restaurants vermitteln freundliche Mitarbeiter Spaß, gute Laune und Servicekompetenz. Für die Macher des Erfolgskonzepts haben Gästezufriedenheit und Qualität oberste Priorität. Inzwischen genießen Hamburg, Braunschweig, Bremen, Duisburg, Hannover, Lübeck, Schwerin und nun auch Gießen einen oder mehrere Ableger der 11 Bolero Restaurants.*

**Pressekontakt**

Bolero Gießen GmbH / Pre-Opening-Office

Ralf Sottorff

Am Erlenberg 36

35396 Gießen

Fon: +49 (0)176 – 66 86 06 44

[r.sottorff@t-online.de](mailto:r.sottorff@t-online.de)

Gastro Consulting SKM GmbH

Sandra Schreiber

Clemens-Schultz-Str. 3

20359 Hamburg

Fon: +49 (0)40 – 530 23 12 58

[schreiber@gastroconsulting.de](mailto:schreiber@gastroconsulting.de)