

**GASTROPARTNER-KONZEPT**

Der Störtebeker

**2017**

Dierhagen



# GASTRONOMIE KONZEPT

## PRÄSENTIERT VON

Marcel Hübner & Matthias Hamann

Bestway Gastropartner Solutions GmbH i.G

Unsere Gaststätten:

Restaurant  
Der Störtebeker  
Am Plateau 09  
18347 Dierhagen Strand

Strandhaus Orange Blue  
Am Plateau 10  
18347 Dierhagen Strand

Weinfuzzi  
Langestraße 88  
18311 Ribnitz Damgarten

Kehrwieder  
Neue Straße 6  
18347 Dierhagen

OstseeFeeling  
Am Rökerberg 8a  
18347 Dierhagen Dorf

Unsere Firmen West

Bestway Gastro Partner West GmbH i.G  
Am Vorderflöß 31  
Gastronomie Großhandel / Belieferung  
33175 Bad Lippspringe

Antalium GmbH i.G  
Langestraße 71  
33014 Bad Driburg

Mia Mama Restaurante i.G  
Langestraße 72  
33014 Bad Driburg

Weinfuzzi i.G  
Kernstadt Bad Lipprpinge  
Weinfachhandel & Großhandel

Weitere Konzeptanfragen erreichen uns täglich.

Wir geben Menschen eine Chance als Unternehmer heranzuwachsen.

Dafür haben wir unser Bestway Konzept auf den Weg gebracht.

Demnächst auch in der TV Werbung

Hübner & Hamann

## PRÄSENTIERT VON

Marcel Hübner  
Antonius Str. 9  
33175 Bad Lippspringe

**GASTRONOMIE KONZEPT FÜR  
SERTÜRNER STRASSE 2  
33014 SCHLOSS NEUHAUS**

Sabine Duncan



# BEI UNS STEHEN DIE MENSCHEN IM MITTELPUNKT

## UNSER KONZEPT

*Der Störtebeker*

Sehr geehrte Damen & Herren,

hier stellen wir kurz vor, welches Konzept wir uns für die Gaststätte auch in Ihrem Sinne vorstellen könnten.

Wer sind wir?

Marcel Hübner, geboren in Paderborn ist als Einzelunternehmer in allen Restaurants tätig. Herr Matthias Hamann ist Geschäftspartner und führt künftig alle Geschäfte im Bereich der Ostseeküste. Herr Marcel Hübner wird sich mit seiner Familie um das Restaurant und die positive Entwicklung vor Ort kümmern.

Wir sind junge und dynamische Unternehmer. Mit dem Standort West wollen wir künftig auch unseren Gastronomiehandel und die Möglichkeit nutzen, uns auch bei Ihnen als Gastronomiepartner zu etablieren. Wir würden uns sehr freuen, wenn Ihnen dieses Konzept zusagt und wir schnell eine positive Entscheidung bekommen. Da wir auch noch weitere Standorte als Alternative haben.

Das Konzept

Im ersten Jahr wollen wir auf Probe Frühstück als Tellerfrühstück anzubieten.

Unsere Küche:

Deutsche Hausmannskost mit mediterranem Steakhouse Flair.

Wir möchten ein Stück Ostsee nach Schloss Neuhaus bringen. Mit den Norddeutschen Biersorten der Störtebeker Braumanufaktur und dazugehörigen Verkostungsangeboten (Tastings) sowie Weinverkostungen, wollen wir ein wenig kulinarischen Genuss verbreiten.

Kulinarische Vielfalt:

Zu unserer leicht gehobenen Küche und einer Speisenauswahl an: Pasta, Fisch, Fleisch & Steakgerichten, Hausgemachtes Eis & Sorbet sowie handgemachte Kuchen und Torten sollen auch zur Kaffee & Kuchenzeit zum Verweilen einladen.

Unser Highlight:

Unser Störtebeker Buffet Abend, mit wechselnden Buffets & Themenabenden einen Tag in der Woche (Im Sommer) soll mit Live Musik und z.B Spanferkel oder einem Fischbuffet die Menschen zum hohen Genuss einladen.

Frühstück

von 8:00 Uhr bis 11:00 Uhr  
(Sonntags Bruch bis 13:00 Uhr)

Mittagstisch

von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr  
Mit wechselnden Angeboten

Täglich frisches Eis, Kuchen und Tortenangebot  
von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendessen

von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Biergarten

geöffnet bis 24:00 Uhr je nach Lautstärke

Bar bis open End

Je nach Besucher Anzahl und Stimmung

Wir würden uns sehr freuen, wenn Ihnen unser Konzept zusagt und wir ein positives Feedback erhalten.

Wir freuen uns auf die Besichtigung!