

Wiedereröffnung nach Renovierung: Schweinske in Bergedorf in neuem, modernen Design

Hamburg, 23.01.2017 – Nach ca. dreiwöchigen Renovierungsarbeiten öffnet das Schweinske in Bergedorf ab dem 26. Januar 2017 nun endlich wieder die Türen für seine Gäste – und das mit einem komplett neuen Restaurantdesign. Zur Wiedereröffnung dürfen sich die Gäste auf besondere Angebote freuen.

„Wir haben die letzten Wochen für einen kompletten Umbau unseres Restaurants genutzt und sind stolz auf das Ergebnis! Das moderne Design ist sowohl für unsere Stammgäste als auch für neue Gäste sehr ansprechend und lädt zum Verweilen ein“, freut sich Laila Everest Betreiberin des Schweinske in der Bergedorfer Straße 112.

Der neue Look des Restaurants trägt klar erkennbar die Schweinske Handschrift, wurde aber für die Wiedereröffnung noch einmal weiterentwickelt. Das Ambiente ist hell und freundlich, Holztische, Holzfußboden und Naturfliesen sowie ein angenehmes, indirektes Licht sorgen für eine gemütliche Wohlfühlatmosphäre. Nach dem Umbau lautet nicht nur die Hausnummer 112, auch im Gastraum finden mittlerweile 112 Gäste Platz. Der Außenbereich lädt im Sommer mit einer großen Terrasse in malerischem Ambiente direkt auf dem Wasser zum Verweilen und Genießen ein. Ebenfalls neu ist der öffentliche Zugang zum W-LAN Netz des Restaurants.

Das Schweinske in Bergedorf ist bereits das vierte Restaurant, in dem das neue Gestaltungskonzept umgesetzt wird. Nach erfolgreicher Einführung in den Restaurants in Henstedt-Ulzburg, Dortmund und Ottensen soll das Design zukünftig auch auf weitere Restaurants der Kette ausgerollt werden.

Hamburger lieben ihre Stadt, und auch der Bergedorfer Stadtteil liefert viele Gründe stolz zu sein. Bergedorf besitzt nicht nur das einzige Schloss der Stadt, sondern hat auch berühmte Persönlichkeiten hervorgebracht, welchen das Schweinske Restaurant in Bergedorf ein Denkmal setzt: Malereien in Anlehnung an den Bergedorfer Komponisten des Spätbarocks Johann Adolph Hasse und Kurt Körber, der 1946 als Bergedorfer Unternehmer die heutige Hauni Maschinenbau AG gründete, zieren die Wände des neuen Schweinske Restaurants. Als großer Mäzen unterstützte Kurt Körber mit seiner Stiftung die Entwicklung der gesellschaftlichen Zukunft sowie die Zusammenführung von Menschen verschiedener politischer, sozialer und kultureller Herkunft in Hamburg.

Am kommenden Donnerstag können sich die Gäste selbst einen Eindruck verschaffen, denn das Restaurant heißt die Gäste ab dem 26.1.2017 mit attraktiven Angeboten wie dem „Schweini“ und „Puti“ Gericht für 1,99 €, dem beliebten „Fritz-Schwein“ (Schweineschnitzel mit Pommes frites) für 6,50 €, einem „America-Salat“ für 6,50 € und 0,3l Bier vom Fass (Krombacher oder Holsten) für 1,99 € willkommen. Die Eröffnungsangebote sind nur vom 26.- 29. Januar 2017 gültig.

„Wir sind gespannt, wie unseren Gästen das neue Ambiente gefällt und freuen uns mit dem gesamten Team auf die Wiedereröffnung“, so Laila Everest.

Die Küche ist wie in allen anderen Schweinske Restaurants nach wie vor von morgens bis spät in den Abend geöffnet. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich bei Schweinske von jeher das vielseitige Frühstücksangebot, der wöchentlich wechselnde Mittagstisch sowie die leckeren Schnitzel in verschiedenen Variationen. Aber auch Geflügel, leichte Salate und Vegetarisches sind auf der Karte zu finden. Saisonale Aktionsangebote wie Spargel, Pfifferlinge oder Grünkohl runden das Angebot ab. An der neuen Cocktailbar im Restaurant haben die Gäste eine vielseitige Auswahl sowohl an alkoholischen als auch alkoholfreien Cocktails.

Für Rückfragen:

redroses communications

Tina Tessmer

Tel.: (040) 46 96 770 25

E-Mail: t.tessmer@redroses-pr.com

Über Schweinske

Schweinske ist ein 1983 in Hamburg gegründetes Gastronomiekonzept und wird seit 1989 im Franchising geführt. Derzeit gibt es deutschlandweit 35 Schweinske Restaurants, 31 davon in Hamburg und Umgebung. Schweinske bietet gute Küche zu fairen Preisen – getreu dem Motto „Schweinske macht glücklich“. Der freundliche Service in den Schweinske-Restaurants wurde vom Deutschen Institut für Service-Qualität ausgezeichnet.