

Neu: Mongolisches Restaurant auf Frankfurts Clubmeile

- ❖ **Restaurant Mongo's eröffnet am 14. August 2008 im AOC-Gebäude in der Hanauer Landstraße 291a**
- ❖ **Mongolian Barbecue für Partypeople, Geschäftsleute und Familien**

Frankfurt, 28. Juli 2008 – Das erste in Hessen, das neunte in Deutschland: Am 14. August eröffnet das Restaurant Mongo's im angesagten Frankfurter Ostend. In Anlehnung an die Speisenzubereitung zu Zeiten Dschingis Khans suchen sich die Gäste ihr Menü aus über 40 frischen Rohzutaten im so genannten Food-Markt selbst aus. Köche bereiten es dann vor ihren Augen auf einer Grillplatte zu – schnell, schonend und fettarm. Das Konzept des neuen Restaurants, „Asiatisch mal ganz anders“, zielt dabei auf Familien mit Kindern ebenso ab wie auf Geschäftsleute und Clubgänger der Hanauer Landstraße.

Die mongolischen Nomaden wussten was gesund ist: Tagsüber erbeutete Tiere grillten sie abends auf einem Schild über dem Feuer. Auf der heißen Metallplatte garte das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch in Minutenschnelle und behielt sein Aroma, da sich die Fleischporen binnen kürzester Zeit schlossen. Dieses Stück mongolisches Kulturgut hat sich bis in heutige Zeiten halten und weiterentwickeln können. Beim Mongolian Barbecue im Restaurant Mongo's kommen zu verschiedensten Fleischsorten auch Meeresfrüchte, Gemüse, Gewürze und Marinaden hinzu. Dabei sucht der Gast nach persönlichen Vorlieben und dem Grad seiner Experimentierfreudigkeit aus.

„Im Mongo's kombinieren wir zeitgemäße asiatische Essphilosophie, Show-Cooking und exotische Zutaten,“ so Geschäftsführer Spiridon Soukas. „Bei uns ist jeder Gast sein eigener Küchenchef.“ Fleisch von Springbock, Gnu, Krokodil, Strauß oder Känguru, dazu die Klassiker Huhn, Rind oder Schwein, Meeresfrüchte und Fisch – im Herzstück des Mongo's, einem „Food-Markt“ genannten Buffet, können Gäste nach Gusto kombinieren und auswählen. Verschiedene Marinaden verfeinern die getroffene Auswahl: von fruchtig süß bis feurig scharf, von der Sauce fernöstlicher Straßenküchen über Rosmarin-Thymian-Curry bis Hummerfond-Kokosmilch-Marinade. Verschiedenste Gemüse, Gewürze und frische Kräuter runden das asiatische Geschmackserlebnis ab. Wer sich für das Angebot „Total Mongo's“ entscheidet, kann so oft er will zum Food-Markt gehen und immer wieder neue Kombinationen probieren. Die rohen Zutaten bereitet ein Koch dann frisch auf einer Grillplatte zu. Diese schnelle Art des Garens ist fettarm und erhält sowohl Aromen als auch Vitamine der Speisen.

Gerne stehen wir Ihnen für Rückfragen zur Verfügung.

Pressekontakt:

Kommunikation Mongo's

Kerstin Battenfeld
c/o BALL : COM GmbH

Frankfurter Straße 20
63150 Heusenstamm

T: 06104 6698-15
F: 06104 6698-19
E-Mail: kb@ballcom.de

www.mongos.de

Das Barbecue à la Dschingis Khan eröffnet neue Geschmackswelten und ist auch für Familien mit Kindern geeignet: Die Kleinen können ihre Portionen selbst auswählen und sind bei der Zubereitung live dabei. Jeden Sonntag gibt es von 12.00 bis 16.00 Uhr einen Asia-Brunch mit einer asiatischen Nudelsuppen-Station, Vorspeisen- und Dessertbuffet.

Als erste Mongo's-Dependance in Hessen wird das Restaurant in Frankfurt ein komplett neues Aussehen im Vergleich zu bereits bestehenden Filialen erhalten. Statt auf Folklore setzen die Betreiber Spiridon Soukas und Christian Blech auf einen modernen, stilvollen Ethno-Look mit edlen Hölzern, echten Blattgoldelementen und modernster Lichttechnik. Raucher müssen zum Genuss ihrer Zigarette nicht auf die Straße, sondern können sich in der Smoker's Lounge im Atrium aufhalten. Für die trendige „Hanauer“ dürfte das Restaurant ein neues Highlight werden, zumal auch Parken kein Problem ist: In der Tiefgarage des AOC-Gebäudes, in dem das Mongo's beheimatet ist, gibt es 300 Parkplätze.

Über Mongo's:

1998 eröffnete das erste Mongo's in Essen. Das neue Restaurant in Frankfurt ist das neunte seiner Art. Es ist 400 Quadratmeter groß und bietet Platz für 120 Gäste. Das Konzept basiert auf der Idee des Mongolian Barbecue: Im Food-Markt, einem Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte- und Gemüsebuffet, sucht sich der Gast Rohzutaten für sein Gericht aus, füllt sie in eine Schale und wählt dazu Gewürze und frische Kräuter. Dabei steht das Servicepersonal bei der Wahl der Marinade beratend zur Seite und gibt Tipps für eine gute Kombination der Zutaten. Ein Koch bereitet die ausgewählten Zutaten auf einer Grillplatte zu – schnell, fettarm und vitamin-erhaltend. Das fertige Gericht wird dem Gast mit einer Portion Reis am Platz serviert. Zudem gibt es eine Auswahl an à-la-carte-Spezialitäten, Suppen, Vorspeisen, Salaten und Desserts. Mongo's Frankfurt ist ab 14. August 2008 täglich geöffnet von 12.00 bis 24.00 Uhr, zwischen 12.00 und 16.00 Uhr gibt es spezielle Lunch-Menüs.

Gerne stehen wir Ihnen für Rückfragen zur Verfügung.

Pressekontakt:

Kommunikation Mongo's

Kerstin Battenfeld
c/o BALL : COM GmbH

Frankfurter Straße 20
63150 Heusenstamm

T: 06104 6698-15
F: 06104 6698-19
E-Mail: kb@ballcom.de

www.mongos.de