



Restaurant Mongo's öffnet am 6. November 2008 in Münster "Speisen à la Dschingis Khan" – Die hungrige Horde kann jetzt auch in Westfalen einfallen

Hamburg, 17. Oktober 2008 – „Asiatisch mal ganz anders“ lautet das Motto des Restaurants Mongo's, das am 6. November 2008 in Münster in der Grevener Straße Nr. 89 im Germania Campus eröffnet und täglich von 17.00 Uhr bis 24.00 Uhr geöffnet sein wird.

Ein gewöhnliches Restaurant wird es nicht sein – und möchte es auch gar nicht. Im Mongo's ist einiges anders: Hier sucht sich der Gast sein Gericht nicht aus der Karte aus, sondern stellt es sich selbst zusammen – aus über vierzig frischen Rohzutaten des sogenannten Food-Markts, dem Herzstück des Mongo's, einem Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte- und Gemüsebuffet. Dieses hält – neben bewährten Zutaten wie Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch – so ungewöhnliche Zutaten wie Springbock-, Gnu-, Krokodil- oder auch Kängurufleisch für die Besucher bereit. Die so getroffene Auswahl wird anschließend mit verschiedenen Marinaden – von fruchtig-süß bis feurig-scharf – verfeinert und nicht verborgen in der Küche, sondern direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. Neben dem ‚Mongolian BBQ‘, wie die frische Zubereitung der asiatisch inspirierten Zutaten genannt wird, gibt es eine kleine Auswahl an à la carte-Gerichten wie Suppen, Vorspeisen, Salate und Desserts.

Mongo's-Geschäftsführer Spiridon Soukas (40): *„Wir greifen im Mongo's die Idee des Mongolian Barbecue auf und kombinieren zeitgemäße asiatische Essphilosophie, Show-Cooking und exotische Zutaten miteinander. Bei uns ist der Gast sein eigener Küchenchef. Nach dem Prinzip 'Entdecke die Möglichkeiten' kann er ohne Risiko viele verschiedene Zutaten kosten und so oft er möchte aufs Neue kombinieren – vorausgesetzt, er hat sich für die „All you can eat“-Variante entschieden, die erfahrungsgemäß 90 Prozent wählen. So entstehen immer wieder neue, kreative Gerichte, die direkt vor den Gästen auf einer großen Griddleplatte, einer Art Grillstein, schnell, fettarm, schonend gegart und vitaminreich zubereitet werden.“*

110 Plätze wird das geschmackvoll eingerichtete Restaurant bieten, bei schönem Wetter kommen weitere 50 im Außenbereich dazu. Insgesamt 25 Köche und Servicekräfte kümmern sich ab dem 6. November um das Wohlbefinden der Gäste, stehen beratend bei der Wahl der Marinade zur Seite oder geben Tipps zu gut kombinierbaren Zutaten.

Das angenehme Ambiente tut sein Übriges: Das Restaurant zeichnet sich durch eine ansprechende, zeitgemäße Innenarchitektur aus, die kennzeichnend für alle neu eröffneten Mongo's-Dependancen ist. Die Wände sind cremefarben gestrichen, runde Wandlampen geben helles Licht, Farbakzente werden gezielt eingesetzt.



Bei der kreativen Raumausstattung setzen die Betreiber statt auf übertriebene Folklore auf einen modernen, stilvollen Ethno-Look mit edlen Holzmöbeln und überdimensionalen Masken an den Wänden. Mit Fell bezogene Sitzbänke und Barhocker wecken Assoziationen zu Dschingis Khans jagender Truppe.

Das Mongo's ist die richtige Adresse für experimentierfreudige Genießer und Fans frischer Zutaten und Speisenzubereitung. Eine weitere Stärke des Mongo's-Konzeptes: Es ist äußerst kommunikativ, Gesprächsthemen ergeben sich von selbst: Welche Marinade passt zu Venusmuscheln? Passen Mie-Nudeln zu Känguru? Wie schmeckt Pak-Choi?

Das Mongo's feiert in diesem Jahr die ‚10‘ gleich doppelt: Das Restaurant hat mit seiner Eröffnung zwar Premiere in Münster, ist jedoch bereits das zehnte dieser Art in Deutschland. Vor zehn Jahren eröffnete das erste Mongo's in Essen. Weitere Restaurants gibt es unter anderem in Düsseldorf, Köln, Hamburg und München.

Man sieht es dem Mongo's auf den ersten Blick an, dass viel Zeit und Mühe investiert wurde, um für die Gäste eine behagliche Atmosphäre zu schaffen. Trotz bestehender Gefahr der kulinarischen Völlerei fühlen sich diese sehr wohl im Mongo's – das beweist die durchschnittliche Verweildauer von 2 ½ Stunden in den bereits bestehenden Restaurants.

Ab 6. November 2008 in Münster:

**Mongo's Restaurant
Grevener Str. 89, Germania Campus
48159 Münster**

Telefon 0251 – 210 16 10, Fax 0251 – 210 16 110, E-Mail: muenster@mongos.de

Öffnungszeiten Montag – Sonntag von 17.00 Uhr – 24.00 Uhr

www.mongos.de