

Restaurant im Kesselhaus

Mittagstisch und Abendkarte sowie Menüideen zum Osterfest

„Das Kesselhaus macht die Buntweberei vollständig“

Seit einer Woche ist das Restaurant im Kesselhaus geöffnet – Mittagstisch und Abendkarte runden das Angebot der Buntweberei ab.

Frisch, regional, bodenständig, aber gerne mit einem raffinierten Twist – so lässt sich die Küche beschreiben, die im Restaurant im Kesselhaus auf dem Areal der Buntweberei angeboten wird. Seit einer Woche hat der neue Gastronomiebetrieb geöffnet und sorgt mit Mittagstisch und Abendkarte für kulinarischen Genuss bei Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf dem Areal, Tagungs- und Hotelgästen und natürlich bei allen Menschen aus der Region. „Die Betreibergesellschaft Salvia Hotels GmbH integriert mit dem Kesselhaus als Restaurant und Eventlocation den dritten Betrieb in das Unternehmensportfolio und erweitert somit Umsatzziele und die Anzahl der Mitarbeiter/innen“, sagt Geschäftsführer Andreas Brucker. „Das Restaurant im Kesselhaus ist das letzte Puzzelstück, das das vielseitige Angebot der Buntweberei vervollständigt“, sagt Kesselhaus-Manager Alexander Scheid:

Das Restaurant lädt zum Verweilen ein

„Gleichzeitig ermöglicht es das neue Restaurant, dass wir das Konzept der Skybar als Frühstücks-Location über den Dächern Stadt und als Cocktailbar feiner herausarbeiten können.“ Bisher wurden die zahlreichen Tagungs- und Hotelgäste, die die Mög-



Das „Restaurant im Kesselhaus“ auf dem Areal der Eislinger Buntweberei lädt zum Verweilen und Genießen ein.



Foto: Salvia Hotels GmbH

lichkeiten auf dem Areal der Buntweberei nutzen, in der Bar in der obersten Etage des Hotels Loom gepflegt, entsprechend musste auch eine passende Einrichtung vorgehalten werden. „Nun können wir das Interieur an das ursprüngliche Konzept der Skybar noch besser anpassen und eine entspannte Lounge-Atmosphäre gestalten.“ Das Restaurant im Kesselhaus ist so gestaltet, dass es sich flexibel an verschiedene Erfordernisse anpassen lässt. So lässt sich der Gastraum mit Hilfe einer Lamellenwand bei

Bedarf zweiteilen, zum Beispiel um ein Separee für private Gesellschaften zu bilden oder um Lagerfläche zu gewinnen, wenn im vorderen Teil des Restaurants ein Buffet für Hochzeiten, Firmen- oder Jubiläumsfeiern im angrenzenden Eventraum aufgebaut ist. „Flexibilität war von Anfang an Teil des Konzepts“, berichtet Alexander Scheid, „und wir haben es geschafft, diesem Anspruch gerecht zu werden und das Restaurant gleichzeitig so zu gestalten, dass es auch im Normalbetrieb zum Wohlfühlen

und Verweilen einlädt.“ Dazu trägt auch die großzügige Terrasse bei, auf der bei schönem Wetter bis zu 80 Personen Platz finden. „Hier gibt es einen Essbereich, aber wir werden auch Lounge-Möbel und Liegestühle aufstellen, so dass man zum Beispiel nach dem Essen noch in ruhiger Atmosphäre die Sonne und einen Wein genießen kann.“ Tradition trifft Moderne – das trifft sowohl auf die Küche als auch auf Ambiente und Architektur des Restaurants im Kesselhaus zu. Küchenchef Uwe Werfel ist mit seinem

Team für die kreative Ausgestaltung und Interpretation der schwäbischen Küchenklassiker verantwortlich. Und auch das Service-Konzept setzt auf moderne Elemente: So wurde vor allem Digitalität von Anfang an mitgedacht. Alexander Scheid erklärt: „Wir werden in Kürze zusätzlich zum normalen Service- und Bestellprozess auch eine ‚Self-Ordering‘-Möglichkeit anbieten. Nachdem man Platz genommen hat, kann man über einen QR-Code unsere Speisekarte auf das Smartphone herunterladen und di-

rekt darüber bestellen und auch bezahlen. Das ist ein Vorteil für alle, die nur wenig Zeit haben, zum Beispiel wegen einer begrenzten Mittagspause. Selbstverständlich kann man dafür unser kostenloses W-Lan nutzen.“

Ostern mit Menü im Kesselhaus

Das Analoge vor Ort wird aber auch darüber hinaus in die digitale Welt verlängert. „Ob man einen Tisch reservieren möchte, einen Gutschein oder Tickets für unsere Veranstaltungen kaufen

möchte – alles geht bei uns auch online auf der Website der Buntweberei. Auch unser besonderes Ostermenü stellen wir hier vor, denn wir haben Ostersonntag und Ostermontag geöffnet und laden alle herzlich ein, an den Feiertagen unsere Oster-Spezialitäten zu genießen.“ In Kürze wird zudem das Hochzeitsangebot des Kesselhauses online auf der Website der Buntweberei dargestellt. Hier finden Paare gesammelt alle Informationen, die für die Planung der eigenen Traumphochzeit notwendig sind. „Bei uns in der Buntweberei finden Paare alles, was für eine gelungene Hochzeit wichtig ist, nicht nur aus einer Hand, sondern auch an einem Ort: Eine Location, die historischen Charme mit industriellem Chic verbindet, zum Feiern und Speisen, Übernachtungsmöglichkeiten und Parkplätze in unmittelbarer Nähe, und auch die freie Trauung ermöglichen wir – bei schönem Wetter in der Esplanade und bei Regen in unserem ‚gläsernen Saal‘ auf den man auch kurzfristig bei einem Wetterumschwung ausweichen kann.“ *tif*

Info: Alle Informationen zum Restaurant im Kesselhaus sowie eine Möglichkeit zur Online-Tischreservierung gibt es unter www.buntweberei.de/places-to-be/kesselhaus-restaurant

Salvia
Gebäudetechnik

www.salvia-gebäudetechnik.de

Auf gute Nachbarschaft
in der
BUNTWEBEREI

Place to be

Marito[®]

Getränke Heidle

Göppingen · 07161 - 98 49 40
getraenke-heidle.de

BOLLER

Wir gratulieren herzlich zur Eröffnung & freuen uns auf die Zusammenarbeit!

BOLLER Fruchtsäfte Stolz
www.boller-fruchtsaeft.de

Das Newsportal Ihrer SÜDWEST PRESSE

Bleiben Sie im Gespräch – mit Ihrer Anzeige.

Clever Kombiniert

Lesen Sie jetzt online

Diese und weitere Sonderveröffentlichungen finden Sie auf unserer Webseite sonderthemen.swp.de

Ihr Fels in der Brandung.

am karlstor
Die Spezialisten für Versicherungen und Finanzen

Generalagentur Tomislav Galic
Vordere Karlstr. 12, 73033 Göppingen
Telefon 07161 963540
tomislav.galic@wuerttembergische.de

württembergische
Ihr Fels in der Brandung.

WAGNER

ALLES WAS LECKER IST

GEORG WAGNER GMBH & CO. KG
FON +49.(0)7161 / 97 88 30
ESSLINGER STRASSE 2
73037 GÖPPINGEN

WWW.WAGNER-GOEPINGEN.DE

GEWINNBLICK
Kassen- und Bezahlssysteme

VIEL ERFOLG, LIEBES KESSELHAUS

Ihr Gewinnblick-Team wünscht Ihnen einen guten Start!

Digitalisierung ganz leicht:

- Beratung & Leitfaden
- Kassen- & Bezahlssysteme
- Küchenmonitoring, uvm.
- 365 Tage Service vor Ort

Gewinnblick Württemberg
+49 7161. 654 89-10
info-bw@gewinnblick.de

Sehen, was wirklich zählt.

Schimpf's Höpfler
ALKOHOLFREI

100% BIO

Jetzt zugreifen. Gekühlt genießen.

Schimpf
FAMILIENBRAUEREI
seit 1870

DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

www.brauerei-schimpf.de