

Kulinarischer Kurzurlaub mit mediterranen Spezialitäten in einem gemütlichen Ambiente

- Anzeige -

Wie ein Kurzurlaub, so Apostolos Kritsiniotis, Inhaber des mediterranen Restaurants „Athen“ in der Lindenstraße in Bad Essen, soll der Besuch in seinen gemütlichen Gasträumen und seinem Biergarten mit der beleuchteten Blutbuche sein. Seit 27 Jahren ist Kritsiniotis in der Gastronomie erfolgreich tätig. Das „Athen“, erklärt er, habe er kulinarisch so aufgestellt, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Besonders stolz ist er auf die Fisch- und Lammgerichte, die er in seine Speisekarte aufgenommen hat. Täglich wird eingekauft. Alle Speisen werden frisch zubereitet.

Auch auf ein stilvolles Ambiente legt der Gastgeber Wert. Nicht nur ein optimaler Service, sondern auch eine harmonische Umgebung sollen dafür sorgen, dass die Gäste sich wohlfühlen. Frische Blumen stehen immer auf den Tischen. Apostolos Kritsiniotis begrüßt immer mehr Gäste aus der gesamten Osnabrücker Region, aber auch aus Bünde, Bielefeld und Herford kommen die Genießer, um bei ihm zu essen.

9.00 Uhr – Apostolos Kritsiniotis ist jeden Morgen der Erste, der das Restaurant „Athen“ betritt. Während das Reinigungspersonal arbeitet, rechnet er die Kasse ab, notiert, was für große Feiern und den Gastronomiebetrieb noch geplant und berücksichtigt werden

Kontakt

ATHEN
GRIECHISCHES RESTAURANT

Mediterranes Restaurant „Athen“

Inhaber: Apostolos Kritsiniotis
Lindenstraße 38
49152 Bad Essen
Telefon 054 72/4195
www.athen-badessen.de

Montagmittags: geschlossen
abends: 17.30 Uhr - 23.30 Uhr
Dienstag bis Sonntag:
mittags: 11.30 Uhr – 14.30 Uhr
abends: 17.30 Uhr – 23.30 Uhr

muss und tätigt kleinere Einkäufe, die über den Großhandel nicht abgedeckt werden.

11.00 Uhr – Der Lieferant bringt die Lebensmittel und weitere Zutaten für das Tagesgeschäft, sodass die Küche ihre Arbeit aufnehmen kann. Erste Vorbereitungen werden getroffen, insbesondere für das umfangreiche Salatbuffet, das sehr gut bei den Gästen ankommt. Abends gibt es ca. 16 verschiedene Salate zur Auswahl, mittags ist die Auswahl nur ein wenig reduzierter.

„Wir bieten den Gästen eine Mittagskarte an. Vor allem Geschäftsleute, die hier ihre Mittagspause verbringen oder mit Kunden kommen, nehmen das Angebot gerne an“, so Kritsiniotis. Auch Senioren kommen mittags gerne, um die gute Küche zu genießen.

11.30 Uhr – Die Türen des Restaurants öffnen sich für das Mittagsgeschäft. Inzwischen klingelt auch das Telefon, einige Gäste wollen Vorbuchungen tätigen. Der Lieferservice für Buffets außer Haus läuft ebenfalls gut.

Insbesondere am Wochenende, heißt es, sind Vorbestellungen eigentlich immer notwendig, wenn man auch sicher einen Platz im „Athen“ belegen möchte.

14.00 Uhr – Die Mittagszeit ist vorbei, die Vorbereitungen für den Abend laufen langsam an und erreichen um 17.00 Uhr ihren Höhepunkt.

17.30 Uhr – Zeit für Genießer, die sich von Apostolos Kritsiniotis und seinem Team verwöhnen lassen. Das Salatbuffet umfasst abends auch besondere Spezialitäten, wie Feta, gegrillte Champignons oder griechischen Kartoffelsalat.

In der Küche des Restaurants „Athen“ lässt man sich gerne neue Variationen für die Gäste einfallen.

Auf der Vorspeisekarte finden sich Spezialitäten, wie „Taramas“, feiner Fischrogen püriert mit Brot, Olivenöl und Zitronensaft oder Garnelenspieße vom Grill.

Neben Suppen, vegetarischen Gerichten und den griechischen Klassikern werden Steak-, Filet- und Grillspezialitäten serviert. Ein



Die gemütlichen Räumlichkeiten mit Wintergarten und Biergarten sorgen – neben dem guten Essen – dafür, dass Gäste auch aus weiter entfernten Orten immer wieder kommen.



umfangreiches Fischangebot mit Dorade, Zander, Red Snapper und Scampi, rundet die kulinarische Auswahl ab.

Als Nachtisch werden süße Köstlichkeiten, vorwiegend mit Honig und frischen Früchten, gereicht.

22.00 Uhr – Die Küche schließt. Die Gäste sitzen gerne und oftmals noch bis Mitternacht gemütlich zusammen.



Apostolos Kritsiniotis und sein Team verwöhnen die Besucher des „Athen“ mit mediterranen Köstlichkeiten.