

UNTERNEHMENSPORTRAIT

BOLERO - RESTAURANT + BAR UNTER EINEM DACH

In den BOLERO Restaurants vermitteln gut gelaunte Mitarbeiter Freude an der Arbeit und Servicekompetenz. Für uns haben Gästezufriedenheit und Qualität oberste Priorität. Das erfolgreiche und beliebte Gastronomie-Konzept begeistert seit mehr als 25 Jahren alle Altersklassen mit raffinierten Cocktails und wertiger amerikanischer Küche von Mexiko bis Argentinien.

Das erste BOLERO eröffnete im September 1990 in Hamburg. In den kleinen Straßen gab es selten einen Parkplatz, aber das schreckte die ersten BOLERO Fans nicht ab. Ein nettes Plätzchen im **BOLERO** fand man schon damals immer: im urwüchsigen Hinterhof unter der großen Kastanie, an der großen Bar oder im stylishen Restaurant. Die Idee des BOLERO als eines der ersten Multitalente seiner Art - Restaurant + Bar unter einem Dach -hat seitdem unzählige Freunde. Getreu dem Motto "soviel Individualität wie möglich, soviel System wie nötig" ist die Marke **BOLERO** ständig weiterentwickelt worden.

Inzwischen genießen Hamburg, Braunschweig, Bremen, Duisburg, Gießen, Kassel, Lübeck, Schwerin und ab Sommer 2018 auch Rheine einen oder mehrere Ableger der aktuell 10 **BOLERO** Restaurants bundesweit.

Das **BOLERO** Design ist geprägt von warmen Erdtönen, Natursteinfliesen, stylischen Wohlfühlelementen, integrierter Beleuchtung, einem zentralen Bartresen und bei gutem Wetter natürlich einer attraktiven Terrasse. Entspannte Leichtigkeit, Flair und gute Laune: ein Besuch im BOLERO ist wie ein Besuch in einem zweiten Wohnzimmer, in dem man gerne is(s)t. In typischer BOLERO Atmosphäre wird geredet, geflirtet und gelacht - und natürlich auch gut gegessen. Nirgendwo auf der Welt ist die Kunst, verführerische Köstlichkeiten aus Mais und Weizen zu servieren, ausgeprägter als im sonnigen Mexiko - dem Heimatland der Nachos, Enchiladas und Sizzling Fajitas. Die Küche ist spannend, phantasievoll, mal bodenständig, mal weltoffen und verwöhnt mit Spezialitäten des amerikanischen Kontinents - ob

herrliche Snacks, saftige Steaks und Sticks, phantasievolle Burger und knackige und gesunde Salatvariationen.

Coladas, Caribbeans, Caipirinhas, Batidas, Margaritas, Drivers & Shooter ... Die raffinierten Cocktails sind immer eine Versuchung wert. Abgerundet wird das Angebot durch ausgewählte Biere, ausgezeichnete Weine, Prosecco & Champagner, viele weitere Drinks sowie Tee- und Kaffeespezialitäten. Die BOLERO Philosophie basiert auf einem einfachen Prinzip: Nur das Beste aus Küche und Bar!





EXPANSION

GEMEINSAM ZUM ERFOLG.

Wir wollen mit unserem seit über 25 Jahren erfolgreichen Gastronomiekonzept Bolero weiter wachsen und suchen für unsere Expansion ständig attraktive Objekte. Wenn Ihre Immobilie folgende Kriterien erfüllt, freuen wir uns auf Ihr Angebot.

OBJEKT & GRÖSSE

- > Erdgeschossflächen für Gastraum ab mindestens 300 m²
- > Deckenhöhe von mindestens 3,00 m dringend erforderlich
- Nebenflächen mit 100 bis 150 m² im Keller- oder im ersten Obergeschoss
- Attraktiver Außenbereich (Terrasse/Biergarten) für Freischankfläche und Außen-bestuhlung mit mindestens 100 Plätzen
- Technischer bzw. gaststättenkonzessionsfähiger Ausbau nach Bauleistungsverzeichnis

MIETKRITERIEN

- Mietverhältnis mindestens 10 Jahre Festlaufzeit mit 2 weiteren Optionen für je 5 Jahre
- Keine Restriktionen bzgl. der Öffnungszeiten und des Speisen- bzw.
 Getränkeangebots

STANDORT & LAGE

- > Innenstädte ab 80.000 Einwohnern
- Vorzugsweise Ecklagen und gut sichtbare Lauflagen für eine attraktive Außengastronomie
- > Nähe Kino, Theater, Universität, Bahnhof wünschenswert
- > Gute Verkehrsanbindung auch mit ÖVP
- Gute Parkmöglichkeiten erwünscht, aber nicht zwingend erforderlich
- > Hochwertiger Altbau bzw. renovierte Bausubstanz
- Möglichst kein Wohnbesatz im Gebäude
- > Hohe und großzügige Glasfront mit moderner Architektur
- > Beschattung mit Markisen oder Schirmen muss möglich sein

Zur Unterstützung unsere Expansion suchen wir Sie als Vermieter, Verpächter, Bauträger oder Eigentümer.

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Dann stellen Sie gern passende Objekt-Exposés bei unserer Geschäftsführung vor.

ANSPRECHPARTNER:

Christopher Nolde c.nolde@bolerobar.de

