

IDEEN & KONZEPTE

Kreative Pizza und Pasta



Seit Ende Dezember wiedereröffnet: das Marché Restaurant am Leipzig/ Halle Airport / Foto: Marché International

Das Marché Restaurant am Leipzig/ Halle Airport hat Ende Dezember 2019 mit neuem Branding und Interieur Design wiedereröffnet. Es befindet sich im öffentlichen Bereich in Terminal B.

Gäste erhalten dort ab sofort Pizza nach hauseigenem Rezept, selbstgemachte Pasta, Salate und Gerichte vom Grill. Im neuen Restaurant liegt der Fokus auf Live Cooking, kreativen Produkten und natürlichem Handwerk. Die hauchdünnen Pizzen in länglicher Form werden mit natürlichen Zutaten und in der offenen Küche vom Pizzabäcker à la minute zubereitet. Auch der Teig für die Pasta wird im Haus selbstgemacht ? daraus kreieren die Köche Variationen wie ?Chicken meets Mango? oder ?Lemon Shrimps?. Salate können individuell mit Toppings aufgepeppt werden. Für die kleineren Gäste gibt es Kids Menüs. Ivette Heinrich, Betriebsleiterin am Flughafen Leipzig/Halle: ?Wir finden, dass handgemacht einfach besser schmeckt. Deshalb werden bei uns nur frische und hochwertige Zutaten eingesetzt und unnötige Zusatzstoffe weggelassen. Den Unterschied schmeckt man einfach. ?

Das Interieur soll die Gäste mit trendig-entspannter Atmosphäre überzeugen. Holz und Stahl treffen auf Deko-Elemente wie frische Kräuter. Auf 296 Quadratmetern bietet das Restaurant 114 Sitzplätze. Für die kleinen Gäste gibt es eine Kinderecke.