Ketziner „Cantina“: Neuer Koch, neues Konzept

Der 20-jährige David Marks hat ab sofort den Hut auf in der kleinen Küche des Bistros „Cantina“ im Zentrum der Havelstadt. Er will Speisen anbieten, die sich nicht auf jeder Restaurant-Karte finden.

Ketzin/Havel. Die „Cantina“ im Ketziner Zentrum, gleich neben dem Edeka-Markt, hat einen neuen Koch. David Marks bringt eine 20-jährige Berufserfahrung und auch gleich ein neues Konzept für das kleine Bistro mit.

Du warst Stilikone und Wahrzeichen #DankeTXL
BER
ANZEIGE

Schon seit langem wünschten sich die Ketziner und Gäste ein attraktiveres Angebot in der „Cantina“. Jetzt soll das umgesetzt werden. Dazu gehört, dass es nach dem Frühstücksbüfett (8 bis 11 Uhr) wieder Mittagsgerichte gibt. Dabei legt David Marks Wert „auf ein kleines pikantes Angebot, wie es nicht auf jeder Speisekarte zu finden ist.“ Ofenkartoffeln mit Sourcream und Hähnchenbrust oder Süßkartoffelschnee mit hausgemachter Currysauce und ebensolcher Wurst zählen dazu, wie ein Blick in die Speisekarte verrät.

WERBUNG
Bereit für Premium-Mobilität?
Jetzt bis zum 13.11.2020 attraktive Konditionen für den Audi A4, Audi A5 und Audi A6 sichern.
DAT-Hinweis >
Audi Premium-Aktionswochen
AUDI AG - Sponsored
Mehr erfahren
ANZEIGE

Man setzt auf regionale Zulieferer

„Regionale Zulieferer sind der Zachower Hofladen sowie die benachbarte Ketziner Bäckerei Reuter für Brotspezialitäten und den Nachmittagskuchen“, sagt der aus Ketzin stammende Koch. In jeder Saison werde er Spezielles anbieten. Jetzt zum Beispiel sei Kürbiszeit. So steht Kürbis-Möhrensuppe, verfeinert mit Ingwer und Cocosmilch, auf Tageskarte.

Die „Cantina“ Ketzin. Quelle: Privat

Obwohl es jetzt draußen kälter wird, würde es auf den rund 30 Plätzen im attraktiven Außenbereich der „Cantina“ gemütlich werden, verspricht Gabriele Radtke-Wolf von der Stiftung Paretz, die das Bistro betreibt. Felle auf den Stühlen, Außenheizungen und entsprechende Beleuchtung sollen das ermöglichen. Einen neuen Service bietet das Team der „Cantina“ ab sofort für private Feiern und für Betriebe an. „Die warmen und kalten Büfetts gestalten wir nach den Wünschen der Kunden“, verspricht Marks.

Übernachtungen im Gästehaus möglich

Dominique Hamm, stellvertretende Geschäftsführerin der „Cantina“, weiß, dass sich die Ketziner sich über ein erweitertes Angebot der gastronomischen Einrichtung freuen. Deshalb könne die Lounge auf dem gleichen Hof wieder für private Feiern gemietet werden. Für die Gäste gibt es Übernachtungsmöglichkeiten im benachbarten Gästehaus, für Speisen und Getränke sorgen wir“, versicherte Hamm. Gleich an den ersten Tagen nach dem Start hätten viele Gäste dieses Angebot genutzt.

Neben dem Koch David Marks gehören Vasilica Tofan-Walczuch, Jacqueline Boss und Madeleine Zoschke zum komplett neuen Serviceteam der „Cantina“. „Wir freuen uns alle auf unsere neue Aufgabe und hoffen auf viele Gäste“, betont Vasilica Tofan-Walczuch aus Zachow.

Von Wolfgang Balzer