

**Özhan Buga und sein Team
servieren türkische, griechische
und italienische Speisen /
Stilvolles Ambiente für Feiern in
der Adventszeit**

Restaurant Elisa bringt einen Hauch Mittelmeer in die Überseestadt

Von **CN=Assmann\,
Mario,OU=Vermarktung,OU=BTAG,OU=Persönliche
Accounts,OU=wk,DC=wk,DC=local** - 17.10.2016 -
[0 Kommentare](#)

**Im Herbst verblassen die Erinnerungen an
warme Sonnentage, rauschendes Meer
und lange Abende unter freiem Himmel.
Wer da Lust und vor allem Appetit auf
einen Hauch Mittelmeer verspürt, ist im
Restaurant Elisa, An der Reeperbahn 10,
genau richtig. Seit einem Jahr verwöhnen
Inhaber Özhan Buga und sein Team mit
türkischen, mit griechischen und
italienischen Speisen; serviert wird in
stilvollem Ambiente.**



**Hat vor einem Jahr
das Elisa, An der
Reeperbahn 10,
eröffnet: Der
erfahrene Gastronom
Özhan Buga.** (Femke
Liebich)

Ob es die selbst
gemachte
Schafskäsecreme im
Blätterteigmantel
(Sigara Böregi), ein
Kichererbsenpüree
oder eine pikante
Tomatensoße zur
Grillspezialität sind –
Buga legt großen Wert
auf frische Zubereitung
und schmackhafte

Kombinationen, verfeinert mit Gemüse,
Rosmarin, Thymian und Minze. Geprägt sind
die Vorspeisen und Grillspezialitäten im Elisa
griechisch und türkisch. Mediterrane
Fischgerichte und Fleischspezialitäten sowie
italienische Pizza und Pasta ergänzen die
Speisekarte. „Viele Grillgerichte werden auf
eigens hergestellten Brotfladen serviert. Unser
Lammfleisch wird in einer hausgemachten
Tomatensoße geschmort und saftig gegrillt“,

erläutert Buga und lüftet damit eines seiner Kochgeheimnisse.

Nach einem Jahr ist der erfahrene Gastronom mit der Resonanz spürbar und sichtlich zufrieden. „Besonders unser Mittagstisch wird sehr gut angenommen.“ Auch mit diesem Gedanken hatte er den Standort – in der Nähe moderner Bürogebäude im Kaffeequartier – gewählt. „Mein Ziel ist es, den Gästen mediterrane Gastfreundschaft in der direkten Nachbarschaft zu vermitteln“, ergänzt Buga. Um seine Vorstellung auch optisch umzusetzen, hat er bei der Gestaltung des Restaurants, benannt ist es nach seiner jüngsten Tochter Elisa, den Gastrodesigner Frank Vaske hinzugezogen. Das Ergebnis ist ein lichtdurchfluteter Raum mit zahlreichen Nischen und hölzernen Raumteilern in Erd- und Mokkafarbtönen, mit auffälligen blauen, lila und goldenen Akzenten. Buga: „Mit dieser Farbgestaltung, speziellen Lichteffekten und Sitzecken möchten wir ein gemütliches, mediterranes und modern interpretiertes Ambiente schaffen.“

Die Kombination aus klassisch und modern macht sich ferner bei der Auswahl der Speisen bemerkbar. Neben Grillspezialitäten aus dem Ofen und der Pfanne muss im Elisa niemand auf einen original Hamburger, auf Pizza Calzone oder Spaghetti alla Carbonara verzichten.

„Bei der Zusammenstellung unseres wöchentlich wechselnden Mittagsangebots nehme ich häufig die Wünsche meiner Kunden mit auf“, sagt der Inhaber. Darüber hinaus serviert sein Team abends gern eine kleine Überraschung auf Kosten des Hauses. Neu auf der Speisekarte ist ein türkisches Sonntagsfrühstück. Dann stehen zwischen 10 und 13 Uhr selbst gebackene Brötchen mit einer Auswahl an türkischer



**Kollektiv
Überseestadt** (Femke
Liebich)

Wurst, an Käse, Omelette, Oliven, Teigtaschen und unbegrenzt schwarzem Tee bereit.

Ob Geburtstage oder Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen: Das großzügige, stilvoll eingerichtete Restaurant mit seinen 130 Sitzplätzen eignet sich für Feierlichkeiten aller Art. Je nach Wunsch und Anzahl der Personen sorgt das Team für den Rahmen und stellt gemeinsam mit den Gastgebern die Auswahl der Speisen zusammen. Hinsichtlich der bevorstehenden Adventszeit empfiehlt Buga sein Restaurant als passenden Platz für Weihnachtsfeiern. Zudem nimmt er bereits jetzt Reservierungen für den Jahreswechsel entgegen. Am Silvesterabend gibt es im Elisa eine spezielle Karte, und um Mitternacht erhält jeder Gast kostenfrei ein Glas Sekt.

Restaurant Elisa, An der Reeperbahn 10, 28217 Bremen. Geöffnet ist montags bis freitags von 12 bis 14.30 Uhr und von 17 bis 23 Uhr, sonnabends von 16 bis 24 Uhr und sonntags von 10 bis 22 Uhr. Reservierungen nehmen die Restaurantmitarbeiter unter Telefon 0421 / 47 87 80 87 entgegen. Weitere Informationen im Internet: www.elisa-restaurant.de.

Weitere Artikel aus diesem Ressort

Bremen: Teilerfolg für Eulenbruch

KULTUR 19: Yvonne Catterfeld singt wieder

Bremen: Grüne: Rechte der Personalräte prüfen

Wirtschaft: Trauer um Hermann Dodenhof

Metallguss GmbH: Kurzarbeit geplant