

# TiBARG

C E N T E R

*Zeit für mich!*

**Das Tibarg Center macht Appetit – in jeder Hinsicht. Denn das Einkaufserlebnis wird mit einer delikaten Genuss-Vielfalt gewürzt. Von mediterranen Gaumenfreuden über Italiens und Asiens Leckereien bis zu Geflügel- und Fleischspezialitäten, preiswerten Mittags-Angeboten, Grill-Köstlichkeiten und feinen Naschereien ist alles dabei.**

Anzeige/Sonderveröffentlichung

## Eiscafé Veneto

### Hausgemachtes Eis, Frühstück, Snacks

Mit ihrem Eiscafé Veneto sind Gino und Bello Mieter der ersten Stunde im Tibarg Center und beeindruckten Niendorfer aller Generationen mit ihren täglich wechselnden und hausgemachten Eissorten. „Wir legen großen Wert auf Qualität“, so die Chefs. „Und unsere Gäste sollen einfach nur genießen und sich von unserem freundlichen Team verwöhnen lassen.“ Neben Kuchen, Torten, frischen Crêpes, Waffeln und Kaffeespezialitäten umfasst das Angebot auch delikate italienische Weinsorten. Ab 9 Uhr kann

gefrühstückt werden und mittags schmecken Bruschetta, Paninis, Suppen oder Toast. Seit Mai hat auch der Außenbereich mit 60 Plätzen geöffnet und im Erdgeschoss lockt ein Extra-Stand mit Frozen Yoghurt, Smoothies und frisch gepressten Säften.

**Eiscafé Veneto, Tibarg 41-43, 22459 Hamburg, Niendorf, Tel.: 58 97 98 33, [www.eis-cafe-veneto.de](http://www.eis-cafe-veneto.de), Mo-Fr 9-20 Uhr, Sa 9-18 Uhr**



Foto: moe

**Eis und mehr** Das Café im ersten Stock mit vielfältigem Angebot

## Dehning

### Beste Qualität vom Heideschlachter

Als eine von 28 Dehning-Filialen begeistert auch das Fachgeschäft im Tibarg Center mit Frischfleisch, Wurstspezialitäten und einem herzhaften Imbiss.

Seit 1912 steht das Familienunternehmen Dehning für höchste Qualität, besten Geschmack und garantierte

Frische. „Deshalb stehen bei uns Produkte regionaler Erzeuger und die Herstellung nach Traditions-Rezepten mit rein natürlichen Zutaten im Mittelpunkt“, so Filialleiter Olaf Kaluzny.

Als besondere Spezialitäten des Hauses sollten der Schneverdinger Moorschinken, die Heidjer Bauernleberwurst, das Dehning Putenmett oder das Heidjer Zwiebelfleisch probiert werden. Besonders beliebt ist auch der Mittagstisch mit zwei wechselnden Tagesgerichten wie Bratkartoffeln, Putencurry oder Erbsensuppe.



Foto: Dehning

**Von Meisterhand** wurde der Schneverdinger Moorschinken veredelt

**Dehning – Ihr Heideschlachter, Tibarg 41-43, 22459 Hamburg, Niendorf, Tel.: 589 784 17, [www.dehning.de](http://www.dehning.de) Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 8-18 Uhr**



5

## Geflügel Schönecke

### Seit 100 Jahren pure Marktfrische



Foto: moe

**Qualität** Ruth Staudenmayer (rechts) mit dem Niendorfer Team

An einem Palmsonntag im Jahr 1914 legte Heinrich Schönecke als Marktbesitzer in Harburg den Grundstein für den heute so beliebten Familienbetrieb, der als einer der ersten Mieter im Tibarg Center die Niendorfer seit 12 Jahren begleitet. Als Spezialist für Qualitäts-Lebensmittel vom Land begeistert Geflügel Schönecke mit Frischfleisch von Huhn und Hähnchen, Pute, Ente, Wachtel, Lamm oder Kaninchen. Gern wird den Kunden auch mit einem leckeren Rezept ausgeholfen. Auch

die lecker zubereiteten Gerichte mit einem wechselnden Mittagstisch an der „Heißen Theke“ verstehen sich durchaus als Inspiration. Delikate Aufschnitte, Wurstspezialitäten und Feinkostsalate komplettieren schließlich das hausgemachte Vielfalt-Angebot.

**Geflügel Schönecke, Tibarg 41-43, 22459 Hamburg, Niendorf, Tel.: 589 78 131, [www.schoenecke.de](http://www.schoenecke.de) Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa 8-18 Uhr**

