

Tiedote 12.4.2013

Scandic panostaa ruokaan ja juomaan - Jamie Oliver vastaa Scandicin kesän makuelämyksistä

Scandic jatkaa onnistunutta yhteistyötään maailmankuulun kokin Jamie Oliverin kanssa, ja esittelee nyt upean kesämenun ja entistäkin hauskemman lasten ruokalistan. Uudet menut tulevat käyttöön 156 pohjoismaisessa hotellissa 24. kesäkuuta alkaen. Yhteistyö on osa Scandicin panostusta ruokaan ja juomaan.

– Scandicin tapa huolehtia vieraistaan tekee minuun vaikutuksen. Siksi olen ylpeä voidessani esitellä uudet kesäiset maut ja lasten ruokalistan yhdessä Scandicin kanssa. Toivon, että ne ovat aikuisten ja lasten mieleen. Scandicin upeiden ihmisten kanssa on aina yhtä mukavaa ja inspiroivaa kehittää uusia ruoka-aterioita, **Jamie Oliver** sanoo.

Scandicin ja Jamie Oliverin innovatiivinen yhteistyö alkoi vuonna 2009, jonka myötä Scandicin vieraat ovat saaneet nauttia laadukkaista ja kauden raaka-aineisiin perustuvista ruokaelämyksistä. Jamie ja Scandicin ravintolavastaavat henkilöt ovat laatineet yhdessä Scandicin jännittävän lasten menun, inspiroivia kausipainotteisia menuja, energiaa antavia tarjoiluja kokoustauoille sekä kokousvieraiden lounasruokia. Nyt ovat vuorossa kesämenu sekä uudistettu lasten ruokalista.

– Onnistunut yhteistyömme Jamie Oliverin kanssa on nostanut Scandicin ruoka- ja juomatarjonnan aivan uudelle tasolle. Jamien kanssa työskentely on ollut todella hauskaa ja innostavaa, kertoo **Ulrika Garbrant**, Scandicin Vice President Food & Beverage.

Scandic panostaa ruoka- ja juomatarjontansa hotellivierailun kokonaisuuden parantamiseksi. Ruoka ja juoma ovat tärkeitä ja kehittyviä alueita, joissa Scandic näkee suuria kasvumahdollisuuksia. Tavoitteena on parantaa vieraiden hotellikokemusta, kehittää uusia ravintolakonsepteja ja houkuttaa samalla uusia asiakasryhmiä.

Kesämenu

Lämmin- ja kylmäsavustettu lohi

Lämminsavustettua lohta tuorejuustoon sekoitettuna sekä kylmäsavustettua lohta, rucolaa ja laadukasta oliiviöljyä.

Kesäsalaatti – grillattua kanaa ja green goddess -salaatinkastiketta

Ohueksi nuijittu broilerinfilee, raikasta salaattia, parsaa, pancettaa sekä avokadoa ja yrttejä sisältävää jogurttikastiketta.

Suklaajälkiruoka ja paikallisia kesäisiä marjoja

Upea, tumma suklaajälkiruoka ja makeita, auringon kypsyttämiä marjoja.

Lasten ruokalista

Pizza oman maun mukaan

Kokoa oma suosikkipizzasi seuraavista täytteistä: herkkusienet, kinkku, kirsikkatomaatit, katkaravut, lihapullat, grillattu paprika, tonnikala ja tuore basilika. Pizzaan sisältyy aina juustoa.

Jamien suosikkipizza

Jännittävä pizza, jonka maistuvassa tomaattikastikkeessa on mukana kymmentä erilaista kasvista. Lisäksi täyteenä on pinaattia ja mozzarellajuustoa. Päälle on vielä ripoteltu parmesaaniraastetta ja hieman oliiviöljyä.

Scandicin 7500 työntekijää pyrkivät joka päivä yhteen ainoaan tavoitteeseen – asiakkaiden viihtymiseen. Pohjoismaiden vihreimpänä hotelliketjuna keskitymme aina ympäristöön, sosiaaliseen vastuuseen ja esteettömyyteen. Scandic on Pohjoismaiden suurin hotelliketju, jolla on 160 hotelliä kahdeksassa maassa ja yhteensä 29 910 hotellihuonetta. Yrityksen liikevaihto on 923 miljoonaa euroa ja se on pohjoismaiden suurin hotelliketju. Haluamme olla muutakin kuin hotelli – paikka, jossa ihmiset tapaavat, työskentelevät ja inspiroituvat.



Minihampurilaiset

Kaksi mehevää hampurilaista, tuoretta tomaattia, uunissa paistettuja ranskalaisia, ketsuppia ja coleslaw-salaattia.

Megapyörökät

Muhevaa lihapyörököitä mehevässä tomaattikastikkeessa sekä spagettia, herneitä ja parmesaania.

Jamien grillikana

Grillattu kanavarras, barbecue-kastiketta, grillattua punaista paprikaa ja rapeaksi paistettua polentaa.

Shake me -salaatti

Sekoita omat suosikkikasviksesi salaattiin ja ravista sekaan kastiketta.

Smush In -jäätelö

Valitse suosikkimakusi sekä lisukkeesi ja sekoita kaikista oma jäätelöherkkusi.

Lisätietoja:

Ville Ikonen, ravintolatoimen johtaja Scandic Suomi, puh. 040 552 1002,

ville.ikonen@scandichotels.com

Kati Puukko, markkinointipäällikkö Scandic Suomi, puh. 040 563 7049,

kati.puukko@scandichotels.com