

København, 3. juli 2014

## **Jamie Oliver gennemsyrrer hans Scandic sommermenu med et strejf af 80'erne**

**En sand klassiker fra 80'erne, nogle vidunderlige smagsoplevelser fra Italien og et strejf af sommerlig magi – det er ingredienserne i stjernekokken Jamie Oliver's nye sommermenu, som nu bliver serveret på de fleste Scandic hoteller i hele Norden.**

Som et sikkert tegn på at sommeren er her, lancerer Scandic nu sin årlige sommermenu i samarbejde med den verdensberømte kok, Jamie Oliver. Scandic og Jamie har arbejdet sammen siden 2009 og dette års sommermenu tilbyder nye varianter af nogle virkelige klassikere, inspireret af Jamie ud fra populære retter gennem årtier. Sommermenuen vil blive serveret på størstedelen af Scandic hotellerne i Norden fra 24. juni. Menuen starter med en rejcocktail, en ret som viste sig at være et kæmpe hit i 80'erne og som nu har fået "makeover" af Scandic og Jamie og dermed følger med tiden.

"Dette års sommermenu handler om at fejre det bedste af nordiske råvarer og mine foretrukne ingredienser. Det er dejligt at gense ting, som er gået lidt af mode – jeg elsker tanken om at genoplive entusiasmen fra 80'erne og kombinere den med dagens bedre kvalitets ingredienser" forklarer Jamie Oliver.

Selve restaurantoplevelsen bliver en stadig vigtigere del af et hotelophold, og for at kunne tilbyde gæsterne spændende nye kulinariske oplevelser, vil de, der ikke kan få nok af Jamie Olivers mad også snart kunne besøge Jamies' Italian. Dette efterår vil Jamie Oliver's utrolig populære Italian restaurantkoncept få nordisk debut på Scandic Anglais i Stockholm. Inspireret af Jamie Olivers passion for mad og livsstil i Italien, har Jamie's Italian restauranter allerede tusindvis af fans over hele verden.

"Så snart muligheden byder sig glæder vi os til at invitere danskerne ind på Jamie's Italian i Danmark. I første omgang byder alle Scandics restauranter i Danmark på Jamies sommermenu, som er sammensat af lækre ingredienser og vidunderlige smagsoplevelser fra Italien" siger Søren Faerber, F&B Director Scandic Danmark.

### **Sommermenu**

#### **Jamie's rejsecocktail – DKK 69,-**

"Dette er en absolut klassiker, en ret som var på mine forældres pubmenu, da jeg voksede op i 80'erne. Jeg elsker ideen om at bringe denne ret tilbage, men lave den endnu bedre" siger Jamie Oliver.

#### **Sprødstegt kyllingebryst Milanese – DKK 149,-**

"Dette sprødstegte kyllingebryst a la Milanese som serveres med frisk fettuccine er med inspiration fra min nye bog og er en ægte "crowd-pleaser" siger Jamie Oliver.

#### **Panna cotta med vanilje, serveret med rabarber- og jordbærkompot – DKK 49,-**

"Vanilje panna cotta med tidlige sommer rabarber er en skøn blanding, særligt når den er toppet med en krydret mandelcrumble" fortsætter han.

#### **For yderligere information – kontakt gerne:**

Søren Faerber, F&B Director Scandic Danmark, tlf. +45 3348 0455

Scandic is the definite market leader in Nordic hospitality with an unbeatable network of almost 230 hotels run by 13,500 enthusiastic team members! We are the 'best hotel brand' in the Nordics (BDRC 2014) and enjoy a following of more than 1.3 million members in Scandic Friends!