

København, 13. september 2013

Jamie Oliver krydrer mødet hos Scandic

Nordens ledende hotelkæde Scandic fortsætter sit samarbejde med den verdenskendte stjernekok Jamie Oliver. Tidligere i år blev den sommer- og børnemeny præsenteret, som Jamie Oliver har udviklet sammen med Scandics køkkenchefer. Nu er tiden kommet til Scandics møde- og konferencemenu. Til efteråret præsenteres otte spændende Jamie inspirerede supper, specielt valgt til Scandics mødegæster.

Scandic fokuserer på maden til møder og konferencer for at deltagerne kan forblive knivskarpe og lade sig inspirere. I samarbejdet med Jamie Oliver sikrer Scandic at deltagerne får god, næringsrig og energigivende mad. Til supperne serveres otte forskellige toppings, hvilket giver mødegæsterne mulighed for at "designe" sin egen favorit. Supperne tilpasses efter årstiden.

Jamie Oliver og Scandic har haft et tæt samarbejde siden 2009 og han er en del af Scandics store satsning på mad og drikke. Samarbejdet har bidraget til at Scandics gæster har smagt specielle komponerede retter af høj kvalitet, som tager udgangspunkt i sæsonens ingredienser. Jamie har tidligere, sammen med Scandics køkkenchefer, produceret succeser som Scandics spændende børnemeny, inspirerende sæsonbetonede menuer og energigivende lækkerier til kaffen samt frokostretter til møde- og konferencegæster.

– Jamie Oliver er en af de mest prestigefyldte kokke i verden. Samarbejdet med Jamie bidrager til at flere har fået øjnene op for vores udbud af mad, siger Ulrika Garbrant, som er overordnet ansvarlig for mad og drikke i Scandic koncernen.

Supperne som komponeres af Jamie Oliver og Scandics køkkenchefer er:

Cauliflower cheese soup (blomkåls- og ostesuppe)

Med sennep, skandinavisk ost og mandel

Gazpacho (kold grøntsagssuppe)

Med friske tomater, tørret brød, rød- og grøn peber og ærter, serveres kold

Curried pumpkin korma soup (karryduftende græskarsuppe)

Lavet med græskar, nordindisk krydderi – kardemomme og ingefær – yoghurt og friske tomater

Mexican black bean chili soup (sort bønne- og chilisuppe på mexicansk vis)

Varm og mørk bøttesuppe med tomat, grøn chili, røget chili og kommen

Italian borlotti bean and pasta soup (pastasuppe med italienske borlotti bønner)

Med porrer, tomater, pureret pasta og bønner

Beetroot apple and celeriac soup (rødbede-, æble-, og knoldsellerisuppe)

Lavet af søde lilla rødbeder, sæsonens æbler og knoldselleri

Pappa al pomodoro (toskansk tomat- og basilikumssuppe)

Lavet af toskanske tomater og basilikum, sammen med brød

Yellow split pea daal soup (ingefærduftende gul ærtesuppe)

Med gule flækærter, kokos, ingefær, chili, sennepsfrø og ris

Opskrifter på supperne finder du her: [Opkrift supper](#)

For mere information kontakt gerne:

Søren Faerber, Food & Beverage Director, Scandic Danmark, tel 3348 0450

Ulrika Garbrant, Vice President Food & Beverage, Scandic, tel +46 8-517 352 12

Hver dag arbejder Scandics 7.500 medarbejdere med ét mål for øje - at du trives. Som Nordens mest bæredygtige hotelkæde har vi altid fokus på miljø, socialt ansvar og tilgængelighed. Scandic er Nordens største hotelkæde med ca. 155 hoteller i otte lande og ca. 30.000 hotelværelser med en omsætning på 923 millioner EUR.

Vi vil være mere end bare et hotel – et sted, hvor mennesker mødes, arbejder og inspireres.