

Stockholm 2014-07-03

## Jamie Oliver återupplivar 80-talsklassiker i sommarmeny för Scandic

**En sann älskad klassiker från 80-talet, några nypor italienska smaker ströslat med sommaren – det är ingredienserna i stjärnkocken Jamie Olivers nya sommarmeny som nu serveras på flertalet Scandichotell i Norden.**

Sommaren är här och ett säkert tecken är att hotellkedjan Scandic nu släpper sin årliga sommarmeny i samarbete med den världskända kocken Jamie Oliver. Scandic och Jamie har samarbetat sedan 2009 och sommarmenyn består i år av klassiska rätter i ny tappning. Jamie har bland annat låtit sig inspireras av rätter som varit populära under tidigare decennier. Sommarmenyn kommer att serveras på flertalet Scandichotell i Norden med start 24 juni. Menyn inleds med en räkcocktail, en rätt som hade sin storhetstid under 80-talet, men som i Scandic och Jamies tappning uppdaterats för att passa även idag.

- Årets sommarmeny hyllar nordens bästa råvaror och mina somriga favoritingredienser. Det är kul att gå tillbaka till saker som blivit lite ute - jag gillar idén med att återuppliva 80-talets entusiasm och kombinera med dagens råvaror av högre kvalitet, säger Jamie Oliver.

Restaurangupplevelsen blir en allt viktigare del av hotellvistelsen och för att kunna erbjuda sina gäster nya spännande matupplevelser kommer den som inte får nog av Jamie Olivers mat att från och med i höst också kunna besöka Jamie's Italian. Det är Jamie Olivers enormt populära italienska restaurangkoncept som under hösten öppnar sin första restaurang i Norden på Scandic Anglais i Stockholm. Jamie's Italian restaurangerna lockar tusentals fans runt om i världen. De är inspirerade av Jamie Olivers starka passion för den italienska matkulturen och livsstilen.

- Vi storsatsar på mat och dryck, och ett sätt är att ta samarbetet med Jamie Oliver till nya nivåer. Sommarmenyn och Jamie's Italian är några exempel på det, säger Ulrika Garbrant, koncernansvarig för Scandics restauranger.

### Sommarmenyn

#### Jamies räkcocktail - 95kr

- Det här är en riktig klassiker; en rätt som fanns på menyn på mina föräldrars pub när jag växte upp på 80-talet. Det är kul att gå tillbaka till saker som blivit lite ute - jag gillar idén att återuppliva den här rätten och göra den ännu bättre, säger Jamie Oliver.

#### Knaprig Milanese – 169kr

- Knaprigt kycklingbröst à la Milanese med färsk fettucine har fått ta inspiration från min nya bok och är en riktig publiksuccé, säger Jamie.

#### Vaniljpannacotta med rabarber- och jordgubbskompott - 65kr

- Vaniljpannacottan med försommarrabarber är en riktig höjdare, särskilt när den toppas med kryddstark smulpaj, fortsätter Jamie.

#### För mer information, kontakta gärna:

Martina Tengvall, presschef Scandic, 0709-73 50 70,  
[martina.tengvall@scandichotels.com](mailto:martina.tengvall@scandichotels.com)

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!