

Stockholm 11 september 2013

## Jamie Oliver kryddar möten på Scandic

**Nordens ledande hotellkedja Scandic fortsätter sitt samarbete med den världskände stjärnkocken Jamie Oliver. Tidigare i år presenterades den sommar- och barnmeny som Jamie Oliver har utvecklat tillsammans med Scandics kökschefer. Nu är det dags för Scandics mötes- och konferensmeny. I höst presenteras åtta spännande Jamie inspirerande soppor, speciellt framtagna för Scandics mötesgäster.**

Scandic satsar på maten under möten och konferenser för att hjälpa deltagarna behålla skärpan och låta sig inspireras. I och med samarbetet med Jamie Oliver säkerställer Scandic att deltagarna får god, näringsrik och energigivande mat. Till soppor serveras åtta olika toppings vilket ger mötesgästerna möjlighet att "designa" sin egen favorit. Soppor är anpassade efter säsong.

Jamie Oliver och Scandic har ett nära samarbete sedan 2009 och han är en del av Scandics stora satsning på mat och dryck. Samarbetet har bidragit till att Scandics gäster fått smaka specialkomponerade rätter av hög kvalitet som tar tillvara på säsongens ingredienser. Jamie har tidigare, tillsammans med Scandics kökschefer, tagit fram succéer som Scandics spännande barnmeny, inspirerande säsongsmenyer och en energigivande mötesfika samt lunchrätter för mötes- och konferensgäster.

– Jamie Oliver är en av de mest uppskattade stjärnkockarna i världen. Samarbetet med Jamie bidrar till att fler har fått upp ögonen för vårt materbudande, säger Ulrika Garbrant som är övergripande ansvarig för mat och dryck inom Scandic koncernen.

**Soppor som komponerats av Jamie Oliver och Scandics kökschefer är:**

**Daal-soppa på gula ärtor (*Yellow split pea daal soup*)**

Med gula delade ärtor, kokos, ingefära, chili, senapsfrön och ris

**Blomkål- och ostsoppa (*Cauliflower cheese soup*)**

Med senap, skandinavisk ost och mandel

**Gazpacho**

Med färska tomater, torkat bröd, röd och grön paprika och örter, serveras kall

**Currykryddad kormasoppa med pumpa (*Curried pumpkin korma soup*)**

Gjord av pumpa eller squash, nordindiska kryddor – kardemumma och ingefära – yoghurt och färska tomater

**Mexikansk chilisoppa med svarta bönor (*Mexican black bean chili soup*)**

Het och mörk bönsoppa med tomat, grön chili, röktorkad chili och kummin

**Italiensk borlotti- bön- och pastasoppa (*Italian borlotti bean and pasta soup*)**

Med purjolök, tomater, mosad pasta och bönor

**Soppa på rödbeta, äpple och rotselleri (*Beetroot apple and celeriac soup*)**

Gjord av söta lila rödbetor, säsongens äpplen och rotselleri

**Pappa al pomodoro**

Gjord av toskanska tomater och basilika, redd med bröd

**Recept på soppor hittar du här: [Recept soppor](#)**

**För mer information, kontakta gärna:**

Ulrika Garbrant, Vice President Mat & Dryck, Scandic, 08-517 352 12

Anna-Klara Lindholm, PR-ansvarig Scandic, 0709-73 52 31

Varje dag jobbar Scandics 7.500 medarbetare med ett enda mål – att du ska trivas. Som Nordens mest hållbara hotellkedja har vi alltid fokus på miljö, socialt ansvar och tillgänglighet. Scandic är Nordens största hotellkedja med omkring 160 hotell i åtta länder och ca 30 000 hotellrum med en omsättning på 923 miljoner EUR.

Vi vill vara mer än bara ett hotell – en plats där människor träffas, jobbar och inspireras.