

NEWS RELEASE

Oslo, 01.11.2011

Scandic serverer Jamie Olivers nordiske vintermeny

Scandics samarbeid med den verdensberømte kokken Jamie Oliver har pågått siden 2009. Nå har han komponert en helt egen nordisk meny, med smaker fra årstiden vi er på vei inn i. Menyen serveres i alle Scandics restauranter.

Samarbeidet med Jamie Oliver har vært en stor suksess for hotellkjeden.

- Jeg har alltid blitt veldig imponert over den gode maten jeg spist når jeg har besøkt de nordiske landene. Jeg er derfor veldig stolt over at min neste meny for hotellkjeden Scandic er skapt ut fra mine smaksopplevelser fra egne reiser rundt om i Norden. Menyen er fullspekket av lokale, sesongaktuelle råvarer, og jeg er sikker på at Scandics gjester vil sette pris på maten.
Dette er det tredje året jeg jobber sammen med Scandic og deres kokketeam og jeg må innrømme at jeg har blitt veldig inspirert av dem, sier Jamie Oliver.
- Jamie Oliver og Scandic er partnere som deler interessen for god mat og gode råvarer, noe som jeg tror våre gjester vil sette stor pris på.
Dette er det tredje året vi samarbeider med Jamie Oliver og hans team.
Barnemenyen som ble komponert det første året, er fortsatt like populær.

Scandic er en moderne hotellkjede som bevisste gjester kommer til for å få inspirasjon og ny energi. Med mer enn 160 hoteller og 30 000 rom er vi allerede i dag en av de største hotelloperatørene i Europa, og vi fortsetter å vokse – i løpet av noen år vil det finnes mer enn 200 Scandic-hoteller å velge mellom. Velkommen til scandichotels.no.

Scandic
Stay smarter

NEWS RELEASE

Det andre året introduserte vi en egen meny for våre kurs- og konferansegjester, med spennende og næringsrik mat som skal hjelpe til å holde konsentrasjonen gjennom dagen. Nå ser vi fram til å servere våre à la carte-gjester Jamies nordiske vintermeny, sier Svein Arild Steen-Mevold, administrerende direktør for Scandic Norge.

Scandics nordiske Vintermeny av Jamie Oliver:

Røkt carpaccio av viltkjøtt med ruccola, sikori, søt epleeddik og revet Holtefjell ost

Sprøstekte andelår med sellerirot- og potetmos, brassert savoykål og krydret plommesaus

Sjokolademousse med rødvin- og rosmarinkokte pærer, sure kirsebær og vaniljekrem

Før mer informasjon og intervjuer, kontakt:
Kristine Schaug, Presseansvarlig Scandic Norge,

Telefon: +47 905 02 778

Scandic er en moderne hotellkjede som bevisste gjester kommer til for å få inspirasjon og ny energi. Med mer enn 160 hoteller og 30 000 rom er vi allerede i dag en av de største hotelloperatørene i Europa, og vi fortsetter å vokse – i løpet av noen år vil det finnes mer enn 200 Scandic-hoteller å velge mellom. Velkommen til scandichotels.no.

Scandic
Stay smarter