

Pressemitteilung

Festliche Stunden im SIDE und der [m]eatery bar + restaurant

Genuss, Design und Partyfeeling: Weihnachten und Silvester stilvoll in der Drehbahn 49 feiern



[m]eatery bar + restaurant Weihnachtsmenü: Essenz und Ravioli von der Ochsensterte

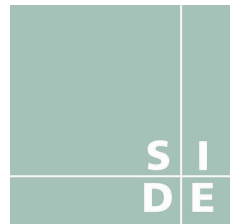
Hamburg, 11. November 2011 – Ab dem 28. November wird es festlich in Hamburgs schickstem Steak Restaurant – die [m]eatery bar + restaurant lädt SIDE Gäste und Genießer zu einem winterlichen Weihnachtsmenü ein. Küchenchef Hendrik Maas und sein Team starten den ersten Gang mit einer würzigen Essenz von der Ochsensterte inklusive raffiniert gefülltem Ravioli. Als Hauptgang serviert die [m]eatery bar + restaurant ein zartes Filet vom Weiderind mit feinen Vanillemöhren und Apfel-Sellerie-Püree. Das süße Ende kommt aus Frankreich und ist eine Mischung aus Pfannkuchen und Kuchen – Himbeer-Kirsch-Clafoutis. Das Drei-Gänge Menü mit dem Besten aus der [m]eatery bar + restaurant kostet 59,00 Euro pro Person exkl. Getränke und kann auch für Weihnachtsfeiern bis zu 30 Personen gebucht werden.

Perfekt kombiniert: Sechs-Gänge-Menü genießen und beim anschließenden HeatUP im SIDE ins neue Jahr starten



[m]eatery bar + restaurant Silvestermenü: Rinderfilet Rossini

Für alle Genießer und Feierfreunde haben SIDE und [m]eatery bar + restaurant wieder eine perfekte Kombination aus Genuss und Party für die Silvesternacht zusammengestellt: Ab 19:00 Uhr starten die Gäste in der [m]eatery bar + restaurant mit einem Glas Champagner in die letzte Nacht des Jahres. Das exklusive Sechs-Gänge-Menü beginnt mit einem Avocado Hummertörtchen mit Parmesan-Eis. Es folgt weißer Heilbutt mit Erbsenravioli und Artischocken Brandade. Das anschließende Grand Design Sorbet ist nicht nur lecker, sondern sorgt auch für weiteren Appetit. Beim vierten Gang muss eine Entscheidung her: Zartes Rinderfilet Rossini mit schwarzem Trüffel und Gänseleber oder pochierte, gegrillte Rotbarbe mit Safranrisotto und Minze.



Für die fleischlos-glücklichen Genießer hat die [m]eatery bar + restaurant eine vegetarische Menüfolge zusammengestellt: Zum Start wird ein Avocado Auberginentörtchen mit Parmesan-Eis serviert, mit dem zweiten Gang folgt ein cremiges Trüffel Champagner Risotto. Das Grand Design Sorbet kommt zum dritten Gang, während Burratine auf gegrilltem Gemüse und geschmorten Vanille-Tomaten den vierten Gang vollenden. Zum Finale gehen Vegetarier und Fleischesser wieder gemeinsame Wege und genießen eine Valrhona Baumkuchenschnitte mit Himbeeren, gefolgt von einer Feige mit Vacherin gratiniert und violetter Senfeis. Nach dem kulinarischen Genuss wird gemeinsam im SIDE auf der Silvester HeatUP Party mit Champagner gefeiert. Der Preis für das Sechs-Gänge-Menü (exkl. Getränke) mit HeatUp Party beträgt 222,00 Euro pro Person.

Für kleine Feinschmecker



[m]eatery bar + restaurant Silvestermenü für Kinder: Grünes Erbsensüppchen mit Karotte

Für kleine Feinschmecker bis zwölf Jahre hat das Team der [m]eatery bar + restaurant ein eigenes Silvester Menü zusammengestellt: Gestartet wird mit einem Glückspilz, gefolgt von einem grünen Erbsensüppchen mit Karotte. Der dritte Gang, Tigerentenravioli, orientiert sich farblich an der beliebten Kinderfigur. Zum Nachtisch gibt es für die Kids den Eis-Klassiker Coupe Danmark. Der Preis für das kleine Feinschmecker Menü beträgt 39,00 Euro exkl. Getränke.

Silvester HeatUP im SIDE

Um 23:00 Uhr startet die Silvester HeatUP Party im Atrium des SIDE, in der Skylounge im achten Stock und auf der Dachterrasse. Die Bartender schenken Champagner aus und füllen die Gläser immer wieder nach. Auch viele weitere Drinks mit und ohne Alkohol und eine Live Cooking-Station sind im Preis von 111,00 Euro pro Person inbegriffen. Um 24:00 Uhr nehmen dann alle auf der Dachterrasse des SIDE – mit dem Blick auf das leuchtende Feuerwerk hoch über den Dächern Hamburgs – vom alten Jahr Abschied und begrüßen das neue Jahr.

Stilvoll feiern: Silvesterwochenende im SIDE

Für Hamburg Gäste und alle, die sich oder den Liebsten das Silvesterwochenende besonders luxuriös gestalten wollen, hat das SIDE gemeinsam mit der [m]eatery bar + restaurant ein Silvesterpaket geschnürt: Die Übernachtung in einem Doppelzimmer der Business Kategorie, Champagnerflasche auf dem Zimmer, Sechs-Gänge-Silvester-Menü mit anschließender HeatUP Silvester Party, Neujahrs-Katerfrühstück, Nutzung des Spa- und Wellnessbereichs sowie dem Late-Check-Out bis 20:00 Uhr kann für 389,00 Euro pro Person gebucht werden (Zuschlag für Einzelbelegung 150,00 Euro).

SIDE ist Kooperationspartner der Design Hotels International. Reservierungen für das SIDE und die [m]eatery bar + restaurant werden gern unter der Telefonnummer 040/30999-550/-559 entgegen genommen.

Weitere Informationen zum Hotel finden Sie auf www.side-hamburg.de, weitere Informationen zur [m]eatery und zu den aktuellen Veranstaltungen des [m]eat49 auf www.meatery.de. Bleiben Sie auf dem Laufenden und werden Sie auch Fan in den Facebook-Gruppen [m]eatery bar + restaurant unter www.facebook.com/meatery und SIDE unter www.facebook.com/sidehotel.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung sowie zur Bereitstellung von Fotos steht Ihnen Nadja Gregorec unter der Telefonnummer 040/357400-45 oder per Mail über n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.