

PRESSEMITTEILUNG



[m]eatery bar + restaurant im Fünf-Sterne-Design-Hotel SIDE

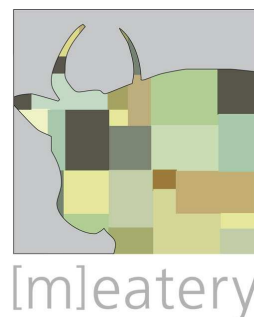
Bereit für glanzvolle Stunden im SIDE

Das Team der [m]eatery bar + restaurant im SIDE Design Hotel bittet zum Fest

Hamburg, 27.11.2017 – Das SIDE Design Hotel und die [m]eatery bar + restaurant laden zu festlichen Stunden – auf dem Programm stehen Weihnachts- und Neujahrsbrunch, kulinarische Weihnachtstage sowie die [m]eat49 New Year´s Eve Edition.

Relaxte Weihnachtstage: Dinner & Brunch in der [m]eatery

Wer den Kochlöffel an den Weihnachtstagen einmal ruhen lassen möchte, bucht einen Tisch in der [m]eatery im SIDE Design Hotel. Von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr verspricht ein à la carte-Dinner entspannte Stunden mit Familie und Freunden. Spezielle Cuts der exklusiven Rinderrücken bieten zusätzlich besonderen Genuss an den Weihnachtstagen. Fragen oder Reservierungen nimmt die [m]eatery unter manager.hamburg@meatery.de oder unter der Telefonnummer 040/30 99 95 95 gern entgegen. Am 25. und 26. Dezember wird in der Zeit von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr opulent gebruncht. Sektempfang, leckere Highlights wie verschiedene Tatarvariationen, Roastbeef oder besondere süße Köstlichkeiten machen die Feiertage zu Schlemmertagen. Die jüngsten genießen am speziellen Kinderbuffet unter anderem frische Waffeln, Fruchtspieße und Zuckerwatte. Der Preis pro Person beträgt 42,00 Euro, Kinder ab sechs Jahren bis einschließlich 13 Jahre zahlen 21 Euro, alle Kinder unter sechs Jahren kommen kostenfrei). Fragen oder Reservierungen nimmt das SIDE unter guestrelations@side-hamburg.de oder unter der Telefonnummer 040/30999574 gerne entgegen.



[m]eat49: New Year´s Eve Edition im SIDE Design Hotel

Vor der Party ist nach der Party: Am 31.12. genießen Gäste ein à la carte-Dinner in der festlich inszenierten [m]eatery bar + restaurant. Reserviert wird unter manager.hamburg@meatery.de oder per Telefon unter 040/30999595, ein Mindestverzehr von 95,00 Euro pro Person ist obligatorisch. Danach lädt das SIDE zur [m]eat49 New Year´s Eve Edition. Gewohnt coole Beats von Markus Gardeweg und Tom Shark, flying fingerfood, Wein, Bier, Softgetränke und ausgewählte Longdrinks sowie der Ausblick auf das farbenfrohe Binnenalterfeuerwerk geben der Silvesternacht den passenden Rahmen. Der Preis beträgt 125,00 Euro pro Person. Am nächsten Morgen gibt es von 12:00 – 16:00 Uhr einen exklusiven Neujahrsbrunch mit Sekt, Tatarvariationen, Roastbeef, Waffel- und Eierspeisen, frisch gepressten Säften, Kaffee- und Teespezialitäten für einen gelungenen Start ins neue Jahr. Der Preis beträgt 42,00 Euro pro Person. Reservierungen für beide Veranstaltungen werden unter guestrelations@side-hamburg.de oder telefonisch unter 040/30 99 95 74 gern entgegen genommen.

Über das SIDE

Das SIDE Design Hotel ist das erste und bislang einzige Fünf-Sterne-Design-Hotel in Hamburg. Es liegt in zentraler Lage direkt gegenüber der Hamburger Staatsoper und unweit der Binnenalster. Das Gebäude aus Naturstein und Glas wurde von dem renommierten Architekturbüro Jan Störmer Architekten entworfen. Analog zur äußeren Gestaltung kreierte der italienische Star-Designer und Architekt Matteo Thun das zeitlose, elegante und minimalistische Innendesign. Herzstück des Designhotels ist ein 28 Meter hohes gläsernes Atrium mit einer ausdrucksvollen Lichtinstallation des New Yorker Lichtchoreographen Robert Wilson. Das SIDE umfasst 178 luxuriös und komfortabel ausgestattete Zimmer und Suiten in einem puristischen, zeitlos-modernen Design, acht Veranstaltungsräume mit modernster Technik sowie einen exklusiven Spa- und Wellnessbereich. In der [m]eatery bar + restaurant genießen Gäste dry aged Steaks aus der hauseigenen Reifezelle, Steakgenuss aus den USA und Argentinien sowie frisch gegrillte Fischspezialitäten.

Weitere Informationen zum SIDE erhalten Sie unter www.side-hamburg.de und auf der Facebook Seite unter www.facebook.com/sidehotel. Für Rückfragen zur Pressemitteilung steht Ihnen Nadja Gregorec unter 040/35 74 00-45 oder n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.