



PRESSEMITTEILUNG



Foto: Mit Liebe, Lust & Leidenschaft: Feiern in der [m]eatery bar + restaurant

Mit Liebe Lust & Leidenschaft: Feiern in der [m]eatery bar + restaurant im SIDE

Weihnachten & Silvester in der [m]eatery bar + restaurant

Hamburg, 22. November 2019 – Mit viel Liebe, Lust und Leidenschaft werden in der [m]eatery bar + restaurant im SIDE Hotel die kommenden Festtage zelebriert. Gäste können sich auf kulinarische Weihnachtsabende, eine glanzvolle New Year's Eve Party sowie zwei besondere Brunchtage freuen.

Weihnachten in der [m]eatery bar + restaurant – Dinner und Brunch für entspannte Stunden

Am 24. und 25. Dezember wird die [m]eatery bar + restaurant ab 18:00 Uhr zum Festsaal. Familien, Freunde oder alle, die sich einfach gerne á la carte mit dem Besten aus der Küche verwöhnen lassen möchten, liegen hier richtig. Am 26. Dezember wird dann in der Zeit von 12:00 bis 15:00 Uhr festlich gebruncht. Für den opulenten Weihnachtsbrunch hat sich das Team rund um Küchenchef Hendrik Maas eine Variation aus Tradition und Moderne ausgedacht. So kommt unter anderem rosa gebratene Barbarie Entenbrust, gebackener Ziegenkäse oder auch eine große Auswahl an süßen Kleinigkeiten auf den Tisch. Die jüngsten Gäste können an der Lebkuchenstation ihrer Fantasie freien Lauf lassen und den Weihnachtsklassiker mit einzelnen Zutaten nach Lust und Laune selbst verzieren. Der Preis beträgt 59,00 Euro pro Erwachsenem und 35,00 Euro pro Kind im Alter von sechs bis zwölf Jahren (Kinder unter sechs Jahre brunchen kostenfrei) . Fragen oder Reservierungen zu allen Weihnachtsarrangements nimmt das SIDE unter bankett@side-hamburg oder unter der Telefonnummer 040/30 999 460 gerne entgegen.

PRESSEKONTAKT

Nadja Gregorec
Wexstraße 16, 20355 Hamburg
T. +49-040-35 74 00 45
F. +49-040-35 74 00 50
n.gregorec@seaside-hotels.com
www.seaside-hotels.com



Die Nacht der Nächte im SIDE und der [m]eatery bar + restaurant

Die Nacht der Nächte startet mit einem exklusiven à la carte-Dinner in der [m]eatery bar + restaurant. Es wird um Reservierung unter manager.hamburg@meatery.de oder per Telefon unter 040/30 999 595 gebeten. Danach lädt General Manager Alex Obertop und sein Team zur ausgelassenen New Year's Eve Party in die Sky Lounge. Zu den Beats von DJ Sven Osterwald gibt es ausgewähltes flying fingerfood, wie Mini Burger, Avocado Bruschetta oder auch den Klassiker Curry Wurst. Ausgewählte Longdrinks, Wein, Bier und Softgetränke sind im Preis von 149,00 Euro pro Person inbegriffen (Einlass ab 18 Jahren). Der nahezu unbezahlbare Blick auf das farbenfrohe Binnenalsterfeuerwerk lässt in der Silvesternacht die Herzen höher schlagen. Da nach der Party bekanntlich vor der Party ist, wird der Neujahrstag zum Brunchtag: Von 12:00 – 15:00 Uhr sorgen Roastbeef, GinSul gebeizter Lachs oder selbst gebackene Waffeln für einen kulinarisch gelungenen Neujahrsstart. Der Preis beträgt 59,00 Euro pro Person. Reservierungen für beide Veranstaltungen werden unter bankett@side-hamburg oder unter der Telefonnummer 040/30 999 460 gern entgegen genommen.

Über die [m]eatery bar + restaurant

Genauso wie das SIDE erstrahlt die [m]eatery bar + restaurant nach der Renovierung im Frühjahr diesen Jahres im neuen Glanz. Das erfolgreiche Grundkonzept des Restaurants ist geblieben, das Look & Feel hat sich geändert. An Tischen und Stühlen, die sich in grünen und blauen Tönen sowie goldenen Elementen zu einer behaglich modernen Atmosphäre formieren, genießen Gäste weiterhin hochwertige Steaks aus dem 800 Grad heißen Southbend Grill, selbst gemachte Burger- und frisch gegrillte Fischspezialitäten. Goldene Vorhänge, Barhocker aus blauem oder grünem Leder, ein dunkelgrün changierender Tresen aus Marmor sowie Pflanzen, die sich wie in einem herabhängenden Garten aus einem Metallgitter über der Theke ranken, symbolisieren das neue „botanical“ Konzept der Bar. Weitere Informationen wie zum Beispiel zur neuen Barkarte unter www.meatery.de.

Weitere Informationen zur [m]eatery bar + restaurant finden Sie auf www.meatery.de. Unsere Facebook Seite informiert Sie unter www.facebook.com/meatery. 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 sowie zur Bereitstellung von Fotos steht Ihnen Nadja Gregorec unter der Telefonnummer 040/35 74 00 45 oder per E-Mail an n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.

PRESSEKONTAKT

Nadja Gregorec
Wexstraße 16, 20355 Hamburg
T. +49-040-35 74 00 45
F. +49-040-35 74 00 50
n.gregorec@seaside-hotels.com
www.seaside-hotels.com