

## PRESSEMITTEILUNG

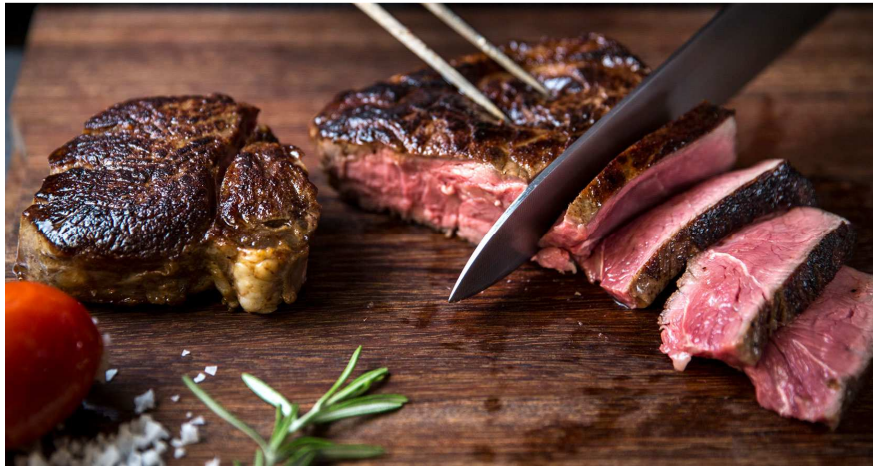


Foto: Pure Leidenschaft für Steaks in der [m]eatery bar + restaurant

### **[m]eatery bar + restaurant: Küchenparty am 27. Oktober 2018**

#### **Die [m]eatery bar + restaurant im SIDE bittet in die Küche**

Hamburg, 12. Oktober 2019 – Nicht zu Tisch sondern in die Küche – das Team der neu gestalteten [m]eatery bar + restaurant lädt zu ihrem neunten Geburtstag am Samstag, den 27. Oktober 2018 zur ersten Küchenparty im SIDE Design Hotel Hamburg ein. Ab 18:00 Uhr beginnt der Abend stilecht mit einem Glas Champagner am Hoteleingang. Weiter geht es mit verschiedenen Genussstationen in der Hotelloobby, der neu designten [m]eatery bar + restaurant sowie im Herzstück eines jeden Restaurants: der Küche.

Das Team rund um Hoteldirektor Alex Obertop und [m]eatery bar + restaurant Küchendirektor Hendrik Maas hat sich dazu hochkarätige Mitstreiter eingeladen: Mit dabei sind unter anderem Sternekoch Holger Bodendorf (BODENDORF'S und SIEBZEHN84), Martin Bauer vom Weingut Emil Bauer & Söhne, Steffen Schenk, Chefkoch des Fünf-Sterne Design Hotel Seaside Palm Beach auf Gran Canaria sowie Patissier Dirk Günther, der seine Gäste im Kuchen Atelier des Fünf-Sterne-Gewandhaus Dresden verwöhnt. Beide Hotels gehören wie das SIDE zur Seaside Hotel Collection.

#### **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



Begleitende Weine, Gin-Tonic, Bier & Softgetränke sind im Preis inbegriffen. Eine hochwertige Verlosungsaktion mit Preisen wie beispielsweise zwei Übernachtungen im Seaside Palm Beach inklusive Halbpension, ein Messerblock von F. Dick im Wert von 193,00 Euro sowie ein SPA Tag inklusive Massage im SIDE Spa zugunsten der Organisation „The Ocean Cleanup“ rundet das Programm ab. Musikalisch begleiten die DJs Zoo#Clique durch den Abend. Der Preis für die kulinarische Reise beträgt 125,00 Euro pro Person. Die Tickets können noch unter [www.meatery.de/event/hamburg-kuechenparty](http://www.meatery.de/event/hamburg-kuechenparty) oder über 040 30 999 595 gesichert werden.

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](http://www.meatery.de).

Weitere Informationen zur [m]eatery finden Sie auf [www.meatery.de](http://www.meatery.de). Unsere Facebook Seite informiert Sie unter [www.facebook.com/meatery](https://www.facebook.com/meatery). Weitere Informationen zum SIDE erhalten Sie unter [www.side-hamburg.de](http://www.side-hamburg.de) und auf der Facebook Seite unter [www.facebook.com/sidehotel](https://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](mailto: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](mailto:n.gregorec@seaside-hotels.com)  
[www.seaside-hotels.com](http://www.seaside-hotels.com)