

neue Geschmacks- erlebnisse mit Jamie

Gutes Essen ist eine Voraussetzung für einen leistungsstarken Tag. Deshalb haben wir zusammen mit Jamie Oliver ein Konzept entwickelt, das Ihre Tagung durch fantastisches Essen mit Inspiration und Energie bereichert. Natürlich darf eine kleine Portion Verspieltheit dabei nicht fehlen. So liefern wir die beste Grundlage für hervorragende Tagungsergebnisse.



Für Reservierungen und weitere Informationen
kontaktieren Sie uns bitte
per Telefon unter +49 30 700 779 0
oder per E-Mail an meeting.berlin@scandichotels.com
scandichotels.com/meeting



KREATIVE MEETINGS MIT JAMIE OLIVER



JAMIE OLIVER AT SCANDIC

Jamie sorgt bei Ihrem Meeting für die nötige Energie

Für die Ergebnisse Ihrer Tagungen in unseren Hotels können wir nicht garantieren, doch wir können sicherstellen, dass jederzeit qualitativ hochwertiges Essen serviert wird. Zusammen mit Jamie Oliver haben wir ein innovatives, einzigartiges Menü aus geschmackvollen, leichten und nahrhaften Zutaten kreiert, das Sie den ganzen Tag über in Topform hält.

Tagungen bei Scandic finden vor dem Hintergrund einer nachhaltigen Entwicklung statt. Mithilfe von Jamie's Expertenwissen über Nahrungsmittel sind wir Meister der kreativen Energie.



„Nicht nur Kinder lieben Spiele und Spaß, sondern auch wir Erwachsenen. Dieser Aspekt ist mir bei der Kreation von Menüs äußerst wichtig. Das Essen muss natürlich schmecken, aber es soll auch inspirierend auf die Gespräche wirken und neue Ideen fördern. Ich habe bereits für viele hochkarätige Veranstaltungen wie den G20-Gipfel in London gekocht und weiß daher aus Erfahrung, dass sich gutes Essen durchaus auf die Ergebnisse einer Tagung auswirken kann.“

Jamie Oliver

unser Menü



jamie's energy bar

Ein köstlicher, fruchtiger Energieriegel, der Energie langsam freisetzt, sodass sie den ganzen Vormittag anhält. Richtig toll!

soup & deli starter buffet

Eine Auswahl schmackhafter Suppen und Beilagen für ein frei kombinierbares Mittagessen, das den Hunger stillt. Lecker!

pick me up

Erfrischendes Nachmittagsbuffet mit köstlichen Obstsalaten aus Früchten der Jahreszeit und einer reichen Auswahl an Garnierungen. Einfach gut!

jamie's meet & eat

Ob Sie Ihre Tagung beenden oder sich auf die Abendsitzung vorbereiten möchten, die ‚meet & eat‘-Antipasti passen immer perfekt. Sie sind von der italienischen Küche inspiriert und bestehen aus einer Auswahl von erlesenen Wurstplatten, frisch gebackenem Focacciabrot und knackigen Salaten aus Wurzelgemüse. Köstlich!

jamie's dinner date

Zu guter Letzt können Sie auch noch ‚jamie's dinner date‘ genießen, ein sorgfältig abgestimmtes Drei-Gang-Menü mit Prosciutto-Orangen-Salat zur Vorspeise, Lachs und Spargel als Hauptgericht und einem traumhaften New Yorker Cheesecake mit Blaubeeren zum Dessert. Guten Appetit!

