Stockholm 12 april 2013

**Satser stort på mat og drikke  
Jamie Oliver setter smak på Scandic-sommeren** **Scandic fortsetter sitt fremgangsrike samarbeid med den verdenskjente kokken Jamie Oliver og presenterer en herlig sommermeny og en rykende fersk barnemeny. Menyene vil være å finne på samtlige 156 hoteller i Norden fra 24. juni.**  
–Jeg er imponert over hvordan Scandic tar hånd om sine gjester. Derfor er jeg stolt over å presentere våre nye sommer- og barnemenyer sammen med Scandic sitt team. Jeg håper de nye menyene vil falle i smak både blant store og små gjester. Det å utvikle nye retter sammen med Scandic sine flinke ansatte er like morsomt hver gang, sier Jamie Oliver.

Samarbeidet med Jamie Oliver har pågått siden 2009, og har bidratt til at Scandic sine gjester kan nyte spesiallagede retter av høy kvalitet med sesongens råvarer. Jamie har sammen med Scandics Food & Beverage team utviklet suksesser som Scandics barnemeny, inspirerende sesongmenyer, energirik møtemat og lunsjretter for møte- og konferansegjester. Nå presenteres altså en helt ny sommer- og barnemeny.

–Samarbeidet med Jamie Oliver har løftet ScandicsFood & Beverage-satsing til et nytt nivå og har vært en stor suksess for oss. Det er utrolig morsomt og inspirerende å få jobbe med Jamie, sier Ulrika Garbrant, VP Food & Beverage i Scandic.  
  
Scandic satser stort på mat og drikke for å heve hotellopplevelsen for gjestene ytterligere. Food & Beverage er et viktig område under sterk vekst, og ambisjonen er både å gjøre dagens gjester ekstra fornøyd med tilbudet og samtidig trekke til seg nye kundegrupper.

–Mat og drikke er en viktig del av hotellopplevelsen. Vi ønsker å tilby høy kvalitet, et variert utvalg og inspirerende retter i et avslappende miljø. Derfor utvikler vi og tester nye restaurantkonsepter løpende. Min ambisjon er at våre restauranter og barer skal være en møteplass for god mat og drikke uansett om du er hotellgjest, bor i samme nabolag eller bare stikker innom, sier Ulrika Garbrant.

Nye måter å arbeide, møtes og tilbringe tid sammen gjør at grensen mellom arbeid og fritid blir mindre tydelig. Det setter nye krav til Scandic, og gjør at kjeden stadig tilpasser seg og utvikler nye produkter og tjenester. Som morgendagens møteplass tilbyr Scandic både matopplevelser, mulighet til sosial omgang, shopping, trening, spa, konferanser og overnattinger.

**Sommermeny**

**Varm- og kaldrøkt laks**Varmrøkt laks med kremost, kaldrøkt laks, ruccola og god olivenolje.

**Sommersalat med grillet kylling og Green Goddess-dressing**

Kyllingbryst med sprø salat, asparges, bacon og youghurtdressing med avokado og urter.

**Sjokoladedessert med lokale sommerbær**

Mørk, utsøkt sjokoladedessert med søte og solmodne bær.

**Barnemeny**

***Pizza som du vil***Lag din favorittpizza ved å velge mellom følgende toppinger: skinke, sopp, cherrytomater, reker, kjøttboller, grillet paprika, tunfisk og fersk basillikum. Serveres med revet norsk ost.

***Jamies favorittpizza***En spennende pizza med Jamies deilige tomatsaus som inneholder ti ulike grønnsaker, spinat og smeltet mozzarella, toppet med revet parmesan og noen dråper olivenolje.

***Miniburger***To saftige hamburgere med fersk tomat, sprøfriterte polenta, ketsjup og kremet coleslaw.

***Megakjøttboller***Store kjøttboller i saftig tomatsaus, servert med spaghetti, erter og parmesan.

***Jamies barbecuekylling***Grillet kyllingspyd med barbecuesaus, bønner i tomatsaus, nybakt brød og sprøfriterte polenta.

***Shake me salat***Bland dine favorittgrønnsaker med salat og rist det sammen med dressing.

***Smuch Inn***Velg de smaker og tilbehør som du liker best og lag din egen iskrem.

**For mer informasjon, vennligst kontakt:**  
Ulrika Garbrant, VP Food & Beverage, Scandic, 08-517 352 12  
Anna-Klara Lindholm, PR-ansvarlig, Scandic, 0709-73 52 31