

PRESSEMITTEILUNG



Foto: Festliche Stunden im SIDE und in der [m]eastery bar + restaurant

Sternstunden im SIDE und in der [m]eastery bar + restaurant

Der erste Advent ist der Auftakt für eine glanzvolle Zeit im SIDE und in der [m]eastery bar + restaurant im Herzen Hamburgs

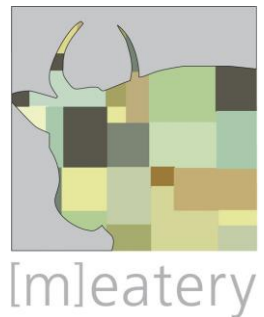
Hamburg, 21. November 2014 – Ab dem 30. November lässt die [m]eastery bar + restaurant im Fünf-Sterne-Design-Hotel SIDE mit exklusiven winterlichen À-la-carte-Spezialitäten jeden Tag zum Feiertag werden. Gekrönt werden die Genussstage des Jahres 2014 am 31. Dezember, wenn die Nacht der Nächte unter dem Motto „Family Style Dinner“ mit einem gemeinsamen Vier-Gänge-Menü startet. Anschließend wird auf der Silvesterparty [m]eat2015 in der Sky Lounge über den Dächern Hamburgs gefeiert. Das neue Jahr startet mit einem besonderen Menü vom dry aged Weideochsen Mitte Januar.

Stilvolle Advents- und Weihnachtszeit in der [m]eastery bar + restaurant

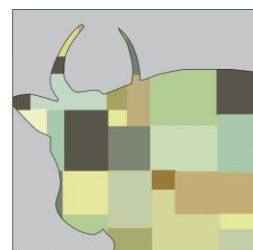
Vom 30. November bis zum 26. Dezember 2014 verwöhnt die [m]eastery ihre Gäste in stilvollem Ambiente auch mit winterlichen À-la-carte-Spezialitäten. Als Vorspeise genießen Gäste mit Mandarinen gebeiztes, hauchdünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Kürbis-Chutney (16,00 Euro) oder exquisiten Strudel vom Ochsenchwanz auf getrüffeltem Rotkohlsalat (14,00 Euro). Als anschließende Hauptspeise stehen rosa gebratene Entenbrust auf Rosenspitzkohl und Mohn-Schupfnudeln (28,00 Euro) oder zartes [m]eastery Rinderfilet auf karamellisiertem Birnenspinat und Selleriepüree (32,00 Euro) zur Auswahl.

Die Nacht der Nächte im SIDE: Family Style Dinner und Silvesterparty in der Sky Lounge

Die Silvesternacht gehört Freunden und der Familie. Daher bietet die [m]eastery zum Startschuss ein erstklassiges Vier-Gänge-Silvester-Menü unter dem Motto „Family Style Dinner“. Die Gäste eines Tisches wählen den Hauptgang aus sechs verschiedenen Spezialitäten und lassen sich von den sanften Tönen der Band Léo Noire inspirieren. Der



erste Gang verspricht mit einer ausgewählten Vorspeisenvariation aus der [m]eatery Küche Hochgenuss. Es folgt eine Jakobsmuschel mit gebackenem Kalbsbries und Petersilienwurzel. Den dritten Gang, der in einer großen Kupferpfanne mit frischem Gemüse serviert wird, bestimmt jede „Familie“ selbst. Zur Auswahl stehen sanft gegartes Kalbskarree auf Zitronenthymian, Chateau Rossini Rinderfilet mit gebratener Gänsestopfleber und frischen Perigord Trüffeln, rosa gegarter Lammrücken am Knochen aus dem Ofen, [m]eatery dry aged Prime Rib aus der hauseigenen Reifezelle, King Size Surf & Turf Porterhouse mit halbierten Hummern sowie im Ganzen gegarter Steinbutt aus dem Ofen. Zum Abschluss folgt eine süße Verführung. Reservierungen werden für 18:00 Uhr oder 21:00 Uhr gern entgegengenommen, der Preis liegt bei 125,00 Euro pro Person exklusive Getränke. Auf der anschließenden Silvesterparty [m]eat2015 in der Sky Lounge im achten Stock des SIDE feiern Gäste mit grandiosem Blick über die Dächer Hamburgs einen stilvollen Start ins neue Jahr. Ab 22:30 Uhr lassen feinste Beats vom DJ-Team Markus Gardeweg und Tom Shark das alte Jahr ausklingen und bereiten einen besonderen Rutsch ins neue Jahr. Bier, Wein und Softdrinks sowie ein feierliches Mitternachtsbuffet sind inklusive. „Hoch die Champagnergläser“ heißt es ab 00:00 Uhr, wenn zum Start ins neue Jahr Veuve Clicquot Champagner in die Gläser fließt. Der Preis für die Silvesterparty [m]eat2015 beträgt 150,00 Euro pro Person.



m]eatery

Puristisches Übernachtungserlebnis und Langschläfer-Frühstück im SIDE

Gäste, die sich im Anschluss an die Silvesterparty nicht mehr auf den Heimweg begeben möchten, können direkt im SIDE bleiben und in einem der puristisch eingerichteten Zimmer des Fünf-Sterne-Design-Hotels übernachten. Der Preis pro Nacht im Doppelzimmer beträgt ab 230,00 Euro (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit). Einen gelungenen Start ins neue Jahr verspricht das großzügige Langschläfer-Frühstücksbuffet von 9:00 bis 16:00 Uhr, bei dem unter anderem auch eine Bloody Mary gegen den Kater gereicht wird. Das vielfältige Neujahrsfrühstück ist zum Preis von 34,00 Euro pro Person buchbar. Buchungen für die Aktionen rund um Weihnachten und Silvester werden gern telefonisch unter 040/30999520 oder unter marketing@side-hamburg.de angenommen.

Auftakt 2015: Menü vom ganzen hausgereiften Weideochsen

Schon jetzt hängen in der hauseigenen [m]eatery Reifezelle im SIDE die Steaks für das neue Jahr. Zurzeit sind es nicht die traditionellen saftigen Rinderrücken der [m]eatery Weiderinder, sondern alle reifbaren Stücke eines ganzen Weideochsen. Küchendirektor Hendrik Maas hat den circa 650 Kilogramm schweren Ochsen der Rasse Rhöner Fleckvieh aus dem kleinen Familienbetrieb von Richard Herbert erworben und lässt Rücken, Keule,

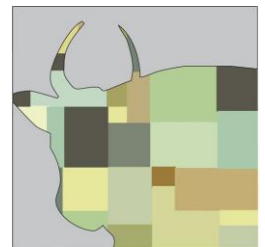


Schulter, Nacken, Rippen und Schwanz für bis zu zwölf Wochen trocken reifen. Das fast sieben Quadratmeter große Fell ist zurzeit bei der Lübecker Gerberei Naujoks und wird dort fachmännisch für den Hausgebrauch aufbereitet. Am 22. Januar werden die hausgereiften Stücke im Rahmen eines exklusiven [m]eatery Dinners serviert. Im Anschluss ist eine schöne Aktion geplant, bei der das Fell zu einem guten Zweck versteigert wird. Menüfolge, Preis und Uhrzeit werden noch bekannt gegeben.

Über das SIDE

Das SIDE 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 040/357400-45 oder n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.



[m]eatery

