



PRESSEMITTEILUNG



Foto: Weihnachtliches Glitzern in der [m]eatery bar + restaurant

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

Hamburg, 06. Dezember 2019 – Liebe, Lust und Leidenschaft – das sind die Zutaten mit denen in der [m]eatery bar + restaurant im SIDE Hotel die kommenden Festtage gefeiert werden. Gäste können sich auf kulinarische Weihnachtsabende mit dem Besten aus der Karte, eine glanzvolle New Year's Eve Party sowie einen entspannten Neujahrsbrunch freuen.

Rooftop Christmas Afterwork im SIDE – die charmanteste Vorbereitung auf das Fest der Feste

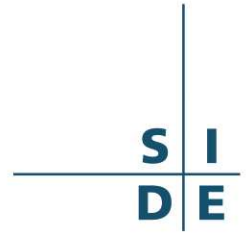
Wer sich bereits vor den eigentlichen Festtagen in die richtige Weihnachtsstimmung bringen lassen möchte, geht am Donnerstag, den 12. Dezember sowie Donnerstag, den 19. Dezember zum „Christmas After Work“ im SIDE. Von 17:00 – 21:00 Uhr gibt es unter anderem hauseigenen Glühwein, heiße Schokolade, frische Waffeln und vom [m]eatery Team mit viel Liebe handgemachte Würstchen. Eine Spezialität ist auch der Hirschburger. Damit man auch bei kalten Temperaturen warm bleibt gibt es im Außenbereich Heizstrahler und kuschelige Decken oder den Innenbereich der Sky Lounge – hier würde auch Santa Claus mitfeiern. Der Eintritt ist frei.

Entspannte Stunden gemeinsam genießen – das vielleicht schönste Geschenk

Für alle, die den Kochlöffel an den Weihnachtsfeiertagen ruhen lassen möchten, ist das Team der [m]eatery bar + restaurant am 24. und 25. Dezember jeweils ab 18:00 Uhr sowie am 26. Dezember bereits ab 15:00 Uhr da. Nur die Qual der Wahl bleibt beim Blick in die Speisekarte.

PRESSEKONTAKT

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



Auch am Silvesterabend ist das Team der [m]eatery bar + restaurant ein Garant für Genuss der Extraklasse. Von 18:00 Uhr bis 22:30 Uhr startet die Nacht der Nächte stilvoll mit dem Besten aus der Speisekarte. Der Mindestverzehr beträgt 95 € pro Person. Ab 22:00 Uhr ist Partytime – für 49 € pro Person feiern Gäste bis Mitternacht in der Skylounge und auf der Dachterrasse und im Anschluss in der Botanist Bar & der [m]eatery. Coole Beats von DJ ZooClique, ein Glas Champagner sowie Mitternachtssnacks runden das Paket ab. Ganz relaxt startet der neue Tag dann beim Neujahrsbrunch von 10:00 Uhr bis 15:00 Uhr mit frisch gepressten Säften, selbstgemachten Pancakes, leckeren Eierspeisen sowie ausgewählten „Brunch-Specials“ der [m]eatery Küche. Die Preise sind wie folgt: Erwachsene sowie Kinder ab 13 Jahren 45 €, Kinder von sechs bis einschließlich 12 Jahren 22,50 €, Kinder bis sechs Jahre geniessen kostenfrei.

Weitere Informationen sowie Buchung jeweils unter <https://www.side-hamburg.de/xmas-silvester/> , per Mail an bankett@side-hamburg oder per Telefon über die 040/30 999 460 gerne entgegen

Über die [m]eatery bar + restaurant

Genauso wie das SIDE erstrahlt die [m]eatery bar + restaurant nach der Renovierung im Frühjahr 2018 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 Konzept der Botanist 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-collection.de 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-collection.de
www.seaside-collection.com