

«Seedamm Plaza» setzt neu auf Pizza und Sushi

Lange wurde gerätselt, für welches Gastro-Konzept sich das Kongresshotel in Pfäffikon/SZ entscheidet.

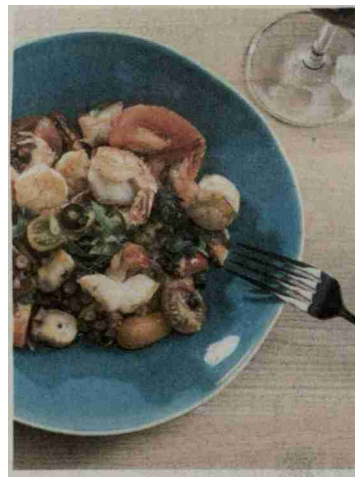
Kommt nach dem noblen «Pur» wieder ein Top-Gourmet-Restaurant ins Haus? Nein. Nach Umbau und einer Pop-up-Zwischenlösung hat sich das Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ für einen neuen gastronomischen Weg entschieden. Und der lautet: unkomplizierte mediterrane und japanische Küche, die in erster Linie auf die Bedürfnisse von Seminar- und Kongress-Gästen zugeschnitten ist.

Grilliertes Fleisch und confierter Kabeljau

Da ist zum einen das Restaurant Olea mit 240 Sitzplätzen. Serviert werden hausgemachte Eier-Pasta, dazu grillierte Fleischstücke in Swiss-Prim-Qualität, Fisch und Meeresfrüchte wie Fritto misto oder konfierter Kabeljau sowie eine Auswahl an kalten und warmen Gemüsecreationen oder warmem Shakshuka-Gemüse-Ragout mit pochierten Eiern. Im Fokus

stehen auch Pizzen mit 48 Stunden lang geruhtem Teig und Auflagen wie Fior-di-Latte-Mozzarella und Sugo. Zu haben sind die Pizzen auch als Take-away. Mitten im Olea-Restaurant wurde eine offene Bar mit Regalen und zwei massiven Holztischen eingerichtet. Neben Weinen stehen hier Aperitifs, Longrinks und Snacks im Angebot.

Im optisch puristisch gehaltenen japanischen Restaurant Kaori bereiten Köche täglich Maki, Futomaki, Nigiri und Sashimi zu. Zudem können Gäste Rice Bowls



Mediterrane Kost wird im Restaurant Olea serviert. ZVG
mit Thunfisch, Poulet, Avocado und Ei bestellen. Das Restaurant verfügt über 101 Sitzplätze. (RUP)



Blick ins neue japanische Restaurant Kaori.

ZVG