



Das Olea (links) bietet mediterranes Flair, das Kaori japanisch-puristisches Design.

Alles neu im Seedamm Plaza

Per Anfang September 2019 hat das Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ mit der Eröffnung von zwei neu gestalteten Restaurants seine Gastronomie erneuert. In den Restaurants Olea und Kaori kommen sowohl Liebhaber der mediterranen Küche als auch Sushi-Fans voll auf ihre Kosten.

Zum offenen, hellen und raffiniert aufgeteilten Olea gehören neben dem Hauptrestaurant mit seinen 240 Sitzplätzen auch eine Showküche, ein Weinraum mit Holztischen, eine Bar und eine Terrasse mit Pavillon. Als kulinarische Inspiration dient der Mittelmeerraum mit seiner vielfältigen Küche. Die Speisekarte umfasst eine grosse Auswahl von Pasta- über Fleischgerichten bis zu Fisch und Meeresfrüchten. Zudem gibts mit edlen Zutaten im Steinofen zubereitete Pizzas.

Im in japanisch-puristischem Design gehaltenen Kaori

mit seinen 101 Sitzplätzen kann Sushi in all seinen Variationen genossen werden. Eine Spezialität sind die Kaori Rice Bowls, die mit Reis und allerlei Köstlichem wie Thunfisch, Poulet, Gemüse oder Avocado gefüllten Schüsseln.

seedamm-plaza.ch

Restaurants Olea und Kaori

Seedamm Plaza
Seedammstrasse 3
8808 Pfäffikon SZ

Kulinarik

Mediterran inspirierte Gerichte im Olea, zahlreiche Sushi-Variationen im Kaori.

Interieur

Das Olea ist in verschiedene Bereiche unterteilt und kommt gemütlich-mediterran daher, das Kaori in puristischem Design.