



# SEEDAMM PLAZA trumpft mit neuer Gastronomie

Seit über 20 Jahren begeistert das bekannte Seminar- und Kongresshotel SEEDAMM PLAZA in Pfäffikon SZ Veranstalter und ihre Gäste mit top organisierten MICE-Anlässen. Nun hat es die Gastronomie komplett neu gedacht und die beiden trendigen Restaurants OLEA und KAORI eröffnet.

Für das SEEDAMM PLAZA am oberen Zürichsee entscheiden sich Unternehmen, weil es zum einen sehr gut an den privaten und öffentlichen Verkehr angebunden ist, und zum anderen weil die Leistungen Infrastruktur, Gastronomie und Betreuung professionell und immer up to date sind. Um diesen hohen Standards zu entsprechen, setzt sich das Team immer wieder die Aufgabe, neue Trends und Marktbedürfnisse zu erkennen und diese für die Gäste umzusetzen und erlebbar zu machen.

So wurden 2017 Seminar- und Tagungsräume renoviert und mit neuester Technik ausgestattet. Im Herbst 2019 eröffneten die beiden Restaurants OLEA und KAORI, welche die neue Art des Geniessens bieten. Längst sind sich auch Herr und Frau Schweizer gewohnt, zu snacken oder sogenannte Mimas zu geniessen. Diese Mini-Mahlzeiten (Mimas) sollen bekömmlich, gesund und einfach zu essen sein, gut schmecken und Spass bereiten. Die klassische Speisenfolge mit mehreren Gängen wird ersetzt und Geniesser sitzen zusammen am Tisch und probieren und teilen, was aufgetragen wird: Casual di-

ning, Sharing dishes und Tavolatas sind angesagt. Diese «neue» Art, gemeinsam zu essen und einen guten Moment zu erleben, schätzen auch MICE-Veranstalter. Nach getaner Arbeit schafft eine Tavolata sogleich einen entspannten Ausgleich und gute Laune. Dass die Qualität der Speisen genauso gut sein muss wie in der klassischen Menü-Gastronomie, ist für das erfahrene und auf regionale Produkte ausgerichtete SEEDAMM PLAZA Team ein Muss und selbstverständlich.

## Essen, das einfach gut schmeckt

Das OLEA bringt all das der mediterranen Küche zusammen, was wir so lieben: einen Reichtum an Düften, Geschmäckern und bunten Farben. Ob also Antipasti, Tapas, Mezze oder Pizza und Pasta, gegrillter Fisch oder Fleisch und Süssigkeiten aufgetischt werden, hier wird aus dem Vollen geschöpft. Dazu gehört auch die Art, wie die Gäste hier zusammen essen können, nämlich die Tavolatas. Das Teilen von Speisen – die Platten kommen auf den Tisch, und die Gäste schöpfen sich selber – ist erwünscht, sodass anregende Gespräche und muntere Runden entstehen.

Im OLEA (ca. 250 Sitzplätze) gibt es die Fensterfront mit grossartigem Blick auf den Zürichsee oder die Tische und Stühle in unterschiedlichem Design, was dem Raum den Charakter eines privaten Raums verleiht. Überraschend die neu konzipierte Showküche oder die Regale mit grossen Gläsern mit Eingemachtem gefüllt. Besonders fällt der Weinraum auf, wo zum einen feine Flaschen auf Geniesser warten oder bis zu 28 Gäste mitten im Geschehen und doch ganz für sich tafeln können.

## Japanisch vom Feinsten

Auf richtig viel Gaumenfreude dürfen die Gäste des japanischen Restaurants KAORI (ca. 80 Sitzplätze) gespannt sein. Denn die aromatischen Rollen und Köstlichkeiten sind nicht nur farbenfroh, sondern sie haben eine Menge Umami intus. Umami heisst so viel wie würzig, schmackhaft, vollmundig oder einfach abgerundeter Geschmack. Ob eine der vielen vorgeschlagenen Platten oder aber das Lieblingssushi à la carte, die Wahl wird letztlich zur herrlichen Qual. Neben den traditionellen Maki und Nigiri trumpfen die japanischen Sushi-Köche mit fein abgestimmten neuen



Kreationen, die mehr als einen Versuch wert sind. Verlockend sind auch die KAORI Bowls: Da gesellen sich Fisch, Poulet, Gemüse, Kräuter oder Nüsse und Chili-Mayonnaise auf Sushi-Reis. Eine Auswahl an Tatars, Salaten und Shabu Shabu (heisser Eintopf) ergänzt das Angebot. «OLEA und KAORI sind die neuen Third Places am Oberen Zürichsee. Wenn nicht zu Hause (First Place) und nicht am Arbeitsplatz (Second Place): Am Third Place wollen sich die Menschen wohlfühlen. Hier treffen sie auf andere Menschen, geniessen Food oder lassen sich vom Ambiente treiben. «Homes away from home, where unrelated people relate», auf gut Deutsch könnte man sagen, die optimale Wirkung eines gelungenen Third Place ist gute Laune. Nicht mehr und nicht weniger wollen wir mit den zwei neuen Restaurants OLEA & KAORI», erklärt Gastgeber Heinz Brassel die neue Gastronomie im SEEDAMM PLAZA.

### Seminare und Tagungen nach Mass und mit viel Gastfreundschaft

Das SEEDAMM PLAZA gehört seit über 20 Jahren zu den führenden Seminarhotels für Tagungen, Events und Kongresse. Neben der Event-Hall (max.

1000 Personen) kann es mit Konferenzräumen von 209 bis 420 m<sup>2</sup> für 30 bis 550 Personen trumpfen. Weiter gibt es Tagungsräume von 114 bis 200 m<sup>2</sup> für 25 bis 150 Personen plus Seminarräume von 30 bis 86 m<sup>2</sup> für 1 bis 60 Personen. Insgesamt verfügt es über 40 Tagungsräume mit Kapazitäten für Kongresse und Tagungen bis zu 1000 Personen.

Das Seminar- und Event-Team organisiert nicht nur Business-Events, Bankette und Privatanlässe im Haus, vielmehr entwickelt es in Absprache mit dem Kunden passende Rahmenprogramme, von traditionell bis aussergewöhnlich. Für die Planung mit dem Veranstalter gibt es jeweils eine einzige Person im SEEDAMM PLAZA, die ihn und seinen Event von A bis Z betreut.



**SEEDAMM PLAZA**  
Seedammstrasse 3  
8808 Pfäffikon SZ  
Tel.: +41 55 417 17 17  
[info@seedamm-plaza.ch](mailto:info@seedamm-plaza.ch)  
[www.seedamm-plaza.ch](http://www.seedamm-plaza.ch)



seminar.inside  
9545 Wängi  
052/ 366 21 41  
<https://www.seminarinside.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 8'000  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 24  
Fläche: 95'071 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1001517  
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 75921502  
Ausschnitt Seite: 3/3



Im Restaurant KAGORI zaubern die japanischen Köche neben Sushi Variationen Sashimi, KAGORI Bowls mit warmem Reis und Toppings sowie heisse Shabu Shabu Eintöpfe auf den Tisch.



Verführerisch wie das mediterrane Klima sind die Speisen im Restaurant CLEA. Tapas und Antipasti, hausgemachte Pasta & Pizza, Fisch und Fleisch vom Grill beglücken den Gaumen.



Eye Catcher aus Holz und Glas. Im Weinraum warten zum einen feine Flaschen auf Geniesser oder es tafeln bis zu 28 Gläser mitten im Geschehen und doch ganz für sich.

### MEETING DEAL 2020: PRO TEILNEHMER CHF 20.20 PROFITIEREN

Vom 6. bis 19. Januar 2020, 27. Januar bis 8. März 2020 und 6. bis 19. April 2020 gewährt das Seminarhotel SEEDAMM PLAZA in Pfäffikon SZ CHF 20.20 auf jede Seminarpauschale.

Die beliebte Business-Pauschale z.B. kostet während dieser Zeiten CHF 109.80 (statt CHF 130.-). Der Deal beinhaltet den Seminarraum (Seminarbestuhlung), Mineralwasser im Seminarraum am Vor- und Nachmittag, 3-Gang-Mittagessen inkl. Soda, Eiswasser und Kaffee, Kaffeepause am Vor- und Nachmittag, WLAN, Parking plus Begrüßungskaffee am ersten Seminartag und eine Brain-Food-Überraschung im Seminarraum. Buchbar ab 4 Personen, Anfragen T +41 55 417 27 27 oder [info@seedamm-plaza.ch](mailto:info@seedamm-plaza.ch)