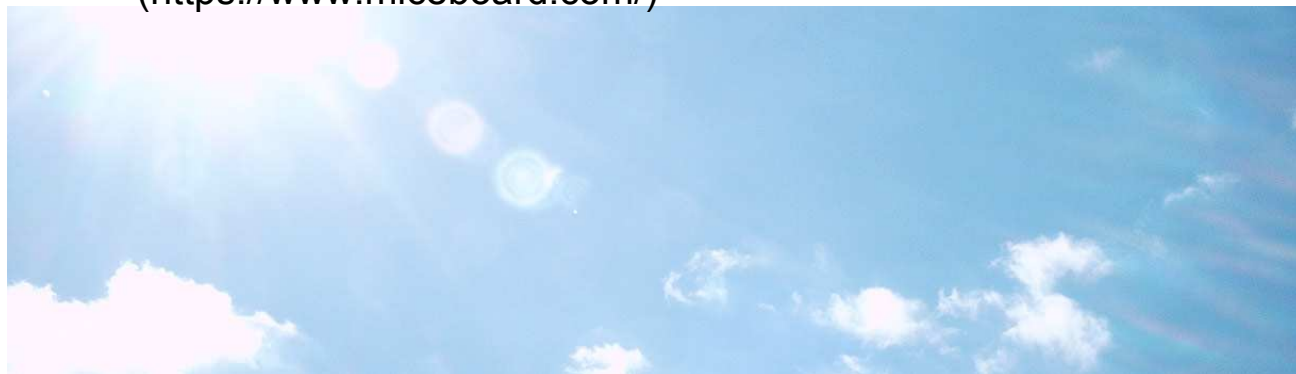


connecting event people

(<https://www.miceboard.com/>)



SEEDAMM PLAZA setzt neu auf mediterrane und japanische Küche



Die beiden neuen Restaurants „OLEA“ und „KAORI“ im SEEDAMM PLAZA (<https://seedamm-plaza.ch/de/>) präsentieren sich und frisch und haben sich schnell zu einem angesagten Treffpunkt in der Region entwickelt.



(<https://seedamm-plaza.ch/de/essen-ausgehen>) **Restaurant OLEA – Bar & Terrasse**

Ob Antipasti, Tapas, Mezze oder Pizza und Pasta, gegrillter Fisch oder Fleisch und Nachs serviert werden, hier schöpft man als Gast aus dem Vollen. Stil des Restaurants ist es für Speiseplatten vorzubereiten, die auf den Tisch kommen, so dass man nach Herzenslust g der Gruppe zugreifen und schlemmen kann. So entstehen nicht nur anregende Gespräch muntere Runden, sondern zugleich ist das ein idealer Rahmen für Seminar- & Tagungsteilnehmer um Inhalte und Erlebtes g besprechen.



(<https://seedamm-plaza.ch/de/essen-ausgehen>) **Restaurant KAORI – authentisch japan**

Auf besondere Gaumenfreuden dürfen sich die Gäste des japanischen Restaurant KAOR Würzig schmackhafte und vollmundige Sushi Varianten und erlesene Speisen aus der jap Küche stehen ebenso auf der Speisekarte, wie diverse KAORI Bowls mit Fisch, Poulet, C Kräuter oder Nüsse und Chili-Mayonnaise auf Sushi-Reis.

Ein Traum aus Holz und Glas. Der Weinraum (max. 28 Gäste) bietet Sicht auf das Geschehen und ist doch ganz privat. Perfe Business Lunch, Apéro, Degustationen oder Dinner.

Im Restaurant KAORI zaubern die japanischen Köche neben Sushi-Variationen Sashimi, KAORI Bowls und heisse Shabu Sh auf den Tisch.

Verführerisch wie das mediterrane Klima sind die Speisen im Restaurant OLEA. Tapas und Antipasti, Pasta, Pizza aus dem S Fisch und Fleisch vom Grill beglücken den Gaumen.

Fotos(c):SEEDAMM PLAZA

Der Beitrag SEEDAMM PLAZA setzt neu auf mediterrane und japanische Küche (<https://swiss.miceboard.com/seedamm-p neu-auf-mediterrane-und-japanische-kueche/>) erschien zuerst auf MICE Newsroom Swiss (<https://swiss.miceboard.com>).

(<https://www.facebook.com/MICEboard/>) (<https://www.youtube.com/channel/UC4T7oaymiN6w77GL1XmIEvA>)

Impressum | (<https://www.miceboard.com/impressum/>) Datenschutz (<https://www.miceboard.com/datenschutz/>)

© 2020 MICEboard

Kontakt (<http://www.pec-kommunikation.de>)

PeC Kommunikation
Panem et Circenses – Kontor für Kommunikation
Große Elbstraße 162, 22767 Hamburg - Germany

E-Mail info@pec-kommunikation.de (<mailto:info@pec-kommunikation.de>)
Tel. +49 (40) 228 680 60

Kontaktformular (<https://www.miceboard.com/ueber-miceboard-und-kontaktseite>)

Newsroom Accor (<https://accor.miceboard.com>) Newsroom Singapur (<https://www.mice-in-singapur.com>)

Newsroom Swiss (<https://swiss.miceboard.com>) Newsroom Vilnius (<https://vilnius.miceboard.com>)

Wir verwenden Cookies. Weitere Informationen dazu finden Sie in unserer Datenschutzerklärung (<https://www.miceboard.com/datenschutz/>)