



RESTAURANTS OLEA UND KAORI IM SEEDAMM PLAZA

Mittelmeer oder Japan: Olivenbaum und Aroma

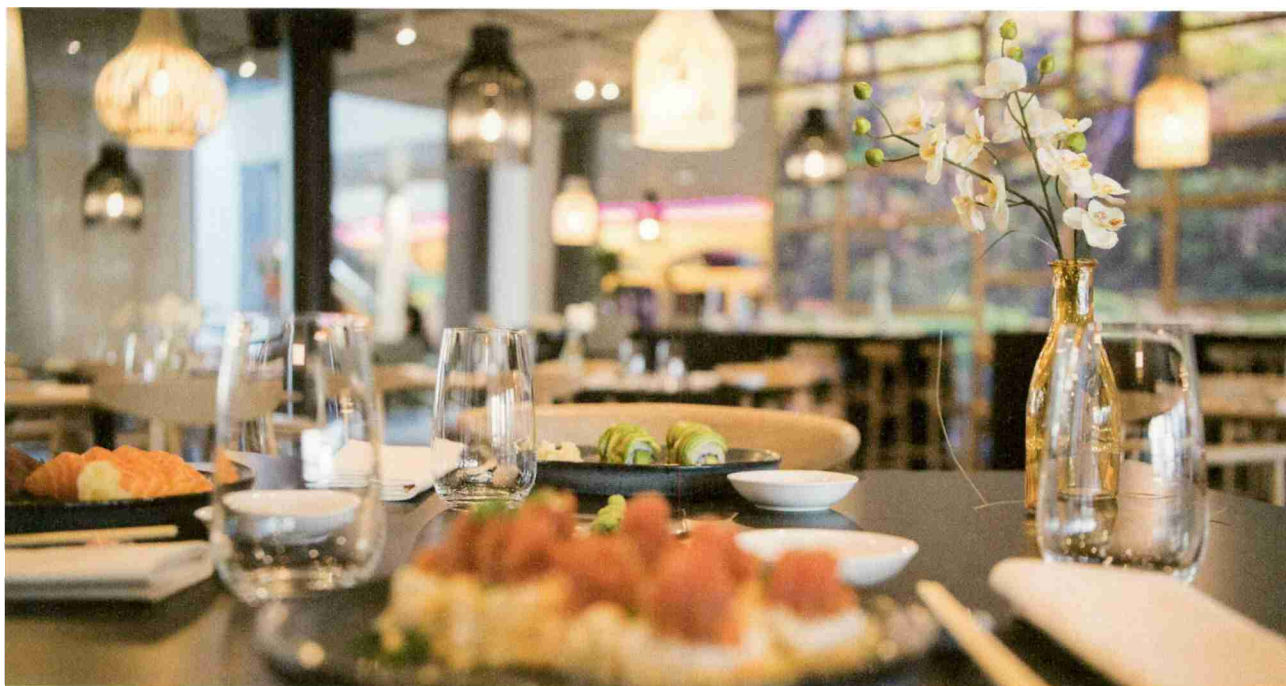
Die neue Gastronomie im beliebten Hotel in Pfäffikon SZ verführt mit dem Besten aus dem mediterranen Raum und Japan.

Essen, das einfach gut schmeckt. Das OLEA, was übrigens Olivenbaum bedeutet, bringt all das der mediterranen Küche zusammen, was wir lieben: ein Reichtum an Düften, Geschmäckern und bunten Farben. Ob Antipasti, Tapas, Mezze oder Pizza und Pasta, gegrillter Fisch oder Fleisch auf den Tisch kommen, hier wird aus dem Vollen geschöpft. Dazu gehört auch die Art, wie die Gäste zusammen

essen können, nämlich die Tavolatas. Das Teilen von Speisen ist erwünscht, so dass anregende Gespräche und muntere Runden entstehen. Auf richtig viel Gaudium dürfen sich die Gäste des japanischen Restaurant KAORI (Aroma auf Japanisch) freuen. Denn die aromatischen Rollen und Happen sind nicht nur farbenfroh, sondern sie haben eine Menge Umami intus. Umami heisst so viel wie würzig,

schmackhaft, vollmundig oder einfach abgerundeter Geschmack. Verlockend sind auch die KAORI Bowls: da gesellen sich Fisch, Poulet, Gemüse, Kräuter oder Nüsse und Chili-Mayonnaise auf Sushi-Reis. Nicht verpassen: OLEA Brunch jeden Sonntag und Ideen für Silvesterfeiern.

www.seedamm-plaza.ch



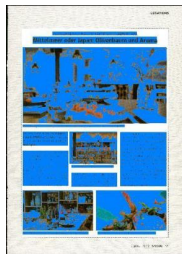
Das KAORI (japanisch: Aroma): Licht durchflutet, urban und puristisch, für Liebhaber von Sushi & Co.

FOOD

UZ + Handel Heute Special

Food
8952 Schlieren
044 306 47 00
www.handel-heute.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 40'000
Erscheinungsweise: jährlich



Seite: 18
Fläche: 44'516 mm²

**SEEDAMM
PLAZA**

Auftrag: 1001517
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 75406082
Ausschnitt Seite: 2/2



Fotos: Seedamm Plaza

Einladendes, stilvolles Interieur im KAORI.



Das OLEA (Olivenbaum): mediterrane Speisen wie am Mittelmeer.



Das Auge isst mit – verführerische, kulinarische Kreationen.