

Medienmitteilung

„green adventures“ – Die SV Group setzt auf eine vegetarische Erlebnisreise

Die SV Group in Deutschland greift in ihren Aktionswochen das Thema „vegetarische Küche“ auf und präsentiert im Mai in rund 100 SV Restaurants die Frühlingsedition der „green adventures“. Diese neue, rein vegetarische Aktion steht für eine kulinarische Reise durch die vier Jahreszeiten. 20 einzigartige vegetarische Food-Styles wurden dafür speziell durch vier kreative SV Köche in Zusammenarbeit mit dem bekannten Fernsehkoch Mario Kotaska entwickelt.

Langenfeld, 29. April 2014 – Die SV Group in Deutschland lädt ihre Gäste ein zu einer spannenden Entdeckungsreise durch die vier Jahreszeiten, bei der fantasievolle Gerichte aus frischen und raffinierten vegetarischen Zutaten angeboten werden.

Die Aktion startet im Mai mit der Frühlingsedition. Daran anknüpfend sind im Laufe des Jahres eine Sommer-, eine Herbst- und eine Wintervariante der vegetarischen Reise geplant. Bei „green adventures“ werden ausschließlich frische saisonale Zutaten verwendet.

Nicht nur die Speisen – z. B. grüner Spargel mit Couscous und Frischkäse-Cashew-Dip – sind außergewöhnlich, sondern auch die Auswahl der Rezepte im Vorfeld der Aktion. Die SV Group hatte ihre Köche in einem Wettbewerb gebeten, ihre raffiniertesten vegetarischen Rezepte für diese Aktion vorzuschlagen.

Einer der vier Köche, der von der SV Jury für „green adventures“ ausgewählt wurde, ist Dennis Asheuer. Er kocht im daylis-Restaurant der SV Group in Langenfeld. Zusammen mit Fernsehkoch Mario Kotaska hat er seine Rezepte weiter verfeinert. „Es ist spannend und lehrreich, wie ein bekannter Fernsehkoch über die eigenen Rezepte denkt“, sagt Dennis Asheuer. Entstanden sind fünf genussvolle und kreative Gerichte für die „green adventures“, welche im Mai eine Woche lang in allen teilnehmenden SV Restaurants angeboten werden:

- Zitruspenne mit Chili, Rosmarin und Joghurt
- Fettuccine mit grünem & weißem Spargel, Minze, Erbsen & Parmesan
- Grüner Spargel mit Couscous & Frischkäse-Cashew-Dip
- Frühlingstorte mit Rhabarber-Chutney, Bulgur & Ziegenkäse
- Gefüllte Spitzpaprika mit Zitronenmelisse-Joghurt-Dip & Radieschenpesto

Im Juli gehen die „green adventures“ in die nächste kulinarische Runde mit attraktiven vegetarischen Sommergerichten.

Die SV Group AG mit Holdingsitz in Dübendorf ist in der Schweiz, Deutschland und Österreich im Business, Care und Event Catering, im Hotelmanagement und in der Gastronomie tätig. 2013 erwirtschaftete der Konzern mit 8.082 Beschäftigten einen Nettoumsatz von CHF 653 Mio. (EUR 530 Mio.).

In Deutschland erwirtschaftete die SV Group 2013 einen Nettoumsatz von CHF 110 Mio. (EUR 92 Mio.). Das Unternehmen mit Hauptsitz in Langenfeld im Rheinland ist im Business Catering, Care Catering, im Senioren-Markt und in der Messe-Gastronomie tätig und beschäftigt 2.035 Mitarbeitende. Es ist das siebtgrößte Unternehmen auf dem deutschen Markt.

www.sv.group.de

Für weitere Auskünfte:

SV (Deutschland) GmbH, Elisabeth-Selbert-Str. 4a, 40764 Langenfeld

Pressekontakt: Katja Schäfer, katja.schaefer@sv-group.de, Telefon +49 2173 2077-556

www.sv-group.de