

2011-06-09 10:27 CEST

Nobis Hotel serverar Max lyxburgare med champagne

Under sommaren kommer gäster på Nobis Hotel på Norrmalmstorg i Stockholm kunna ta del av ett lyxigt erbjudande i form av champagne i kombination med hamburgare från Max. Det är ett unikt samarbete mellan de två svenska företagen som vill visa att det går att samarbeta över branschgränserna.

- Både vi och Nobis Hotel är två uppstickare som arbetar extra med fokus på kvalitet och service. Därför gillar jag idén med att kombinera våra varumärken, säger Richard Bergfors, vd på Max.

Nu ska Max nya lyxiga Grand de Luxe Cheese 'n' Bacon kunna beställas genom Nobis Hotels room service i två olika paketerbjudanden. Du kan beställa en flaska Taittinger Brut NV, champagne kombinerat med två hamburgare alternativt ett glas champagne och en hamburgare. Att ett lyxhotell erbjuder mat från en hamburgerkedja är unikt.

- På Nobis Hotel pratar vi mycket om vad lyx innebär år 2011. Det behöver inte alltid vara rysk kaviar och hummer, utan tvärtom – och är våra gäster sugna på en hamburgare, då skall de få den allra bästa hamburgaren, säger Claes Anerud, vd på Nobis Hotel. Både vi och Max gillar dessutom utmaningar och detta blir ett lite annorlunda samarbets sätt som jag tror blir en succé.

Samarbetet pågår mellan den 7 juni till den 7 augusti. En flaska Taittinger Brut NV, champagne, och två Grand de Luxe Cheese 'n' Bacon kostar 995 kr. Ett glas champagne och en Grand de Luxe Cheese 'n' Bacon kostar 295 kr.

Om Max:

Max är Sveriges första hamburgerkedja och grundades 1968. Den familjeägda

kedjan är marknadsledande och föregångare med fettsnåla produkter, bland annat var man först i branschen med nyckelhålsmärkta måltider och GI-burgare. I framgångsreceptet ingår också valfrihet och mat tillagad på beställning. Både nötkött och kyckling är svenskt. Företaget är dessutom världens första restaurangkedja som koldioxidmärker sina måltider samt klimatkompenserar hela verksamheten till 100 procent genom trädplantering i Afrika. Målet är en verksamhet helt fritt från fossila bränslen. 2010 omsatte Max 1250 mkr. Idag har Max 82 restauranger.

Om Nobis Hotel:

Nobis Hotel öppnade 1 december 2010 på Norrmalmstorg i Stockholm. Här finns 201 rum, en rad mindre mötesrum, italienska restaurangen Caina, bistro, lounge och Guldbaren i en stilfull miljö utformad av de mångfaldigt prisbelönda arkitekterna Claesson Koivisto Rune. Hotellet är medlem i Design Hotels och har redan tilldelats en rad prestigefyllda priser och nomineringar, bl.a. White Guide's "Årets Bar 2011", DN Gulddrake 2011 för "Årets Förnyare" samt Condé Nast Traveller's The Hot List 2011. Nobis Hotels, Restaurants & Conference är en av Skandinavien's ledande koncerner inom hospitalitynäringen och driver förutom Nobis Hotel även Operakällaren, Café Opera, Stallmästaregården, Hotel Skeppsholmen, Hotel J m.fl.

Mer information:

För mer information, vänligen kontakta Alexandra William-Olsson, PR-koordinator på Max Hamburgerrestauranger, tel 08-534 888 94, mobil 070-656 00 69, e-mail Alexandra.William-Olsson@max.se.

Nobis Hospitality Group är en av Nordens ledande koncerner inom hospitalitynäringen och innefattar kända varumärken som Operakällaren och Café Opera samt designhotellen Nobis Hotel Stockholm, Nobis Hotel Copenhagen, Hotel Skeppsholmen, Miss Clara, Hotel J, Stallmästaregården och Blique by Nobis. I juni 2021 expanderar koncernen utanför Norden genom öppningen av Concepción by Nobis i Palma, Spanien.

Kontaktpersoner



Matilda Sjöberg

Presskontakt

Head of PR & Marketing

Nobis Hospitality Group

matilda@nobis.se

0706278506