

7-Eleven byder på treretters gourmetmiddag

Når Dining Week løber af stablen i uge 7 undergår 7-Eleven en forvandling, som de færreste havde set komme. Conveniencekæden åbner sammen med Cofoco pop-up restauranten '7-Eleven Gourmet by Cofoco' i Huset i Magstræde i centrum af København. Den alternative restaurant byder på en treretters menu sammensat af friske råvarer fra 7-Elevens samarbejdspartnere GRØD, Brødflov, Møllerup Gods, Simply Chocolate og Cofoco.

I år finder du den mest alternative gastronomiske fusion i Huset i Magstræde, hvor 7-Eleven og Cofoco sammen åbner pop-up restauranten '7-Eleven Gourmet by Cofoco'.

Cofoco og 7-Eleven har afprøvet og sammensat helt nye smagsoplevelser med friske råvarer fra GRØD, Brødflov, Møllerup Gods, Simply Chocolate og naturligvis Cofoco.

- I uge 7 er 7-Eleven også en gourmetrestaurant. Nogle af de dygtigste og mest innovative på den danske madscene leverer hver dag friske måltider til vores butikker. Dem vil vi gerne hylde – og måske det også får endnu flere til at se, hvad 7-Eleven kan byde på som madbutik, lyder det fra Charlotte Vendelbo Schrøder, indkøbs- og marketingchef i 7-Eleven.

Middagen kan nydes i de rustikke rammer, som Huset i Magstræde skaber i de stemningsfulde lokaler med tændte fakler og hyggelig atmosfære.

Menuen består af:

- Linsesuppe med karry og kokos samt spicy kylling
- Frilandsgris med citron og rosmarin serveret med svampe bygotto fra GRØD, råmarinerede rødkål og salvie
- Skyr med æbler, lakrids og havreknas med chokolade fra Simply Chocolate
- Brød fra Brødflov med frisk ost og hampefrø fra Møllerup Gods

Gæster kan med andre ord opleve en 7-Eleven, som de aldrig har set den før. 7-Eleven Gourmet by Cofoco serverer 80 kuverter hver aften under Dining Week

Udover restaurantoplevelsen byder 7-Eleven også på tre limited edition Dining Week produkter, som kun findes i udvalgte butikker i København i perioden fra den 30. januar til den 26. februar.

Det er:

- Forret: Lakserillette, frisk krydderurtesalat og sprøde malt croutons
- Hovedret: Stegt unghanebryst, bagte rødbeder, quinoa og rørt mascarponecreme
- Dessert: Æblekompot, vaniljecreme, hasselnøddecrumble

Retterne kan fås enkeltvis eller købes som en samlet treretters middagsløsning for i alt 90 kr.

For mere information kontakt venligst

Mathilda Tvilstegaard, mathilda@help-pr.dk, 21 22 28 79