

## PRESSMEDDELANDE



**På Gunnebo Slott står ekologisk odling och hållbar mat i fokus. Från och med imorgon fredag kommer Gunnebo Kaffehus och Krog att ha öppet kvällstid på fredagar och lördagar. Råvarorna tillagas i vedugn och över öppen eld och menyn är komponerad efter säsong med en nära koppling till den egna köksträdgården.**

Köksmästaren Patrik Sewerin om det nya konceptet: ”Det bästa är att det är naturen som bestämmer menyn och det är tillgången till råvarorna som styr. Menyn vi presenterar är lekfull med ett stort fokus på det gröna, på Gunnebo har vi tillgång till fantastiska råvaror och vi arbetar nära tillsammans med trädgårdsmästarna. Att sedan tillaga råvarorna över öppen eld med ved från skogen här intill ger maten en alldeles speciell karaktär. Vi ser mycket fram emot att bjuda våra gäster på en unik restaurangupplevelse!”

2014 utsågs Gunnebo Kaffehus och Krog till *Årets Hållbara Café* av White Guide och det var den ekologiska upplevelsen i en unik miljö som framhölls. Med kvällsöppet vill man nu utöka sitt erbjudande och på ett nytt sätt förmedla platsen via maten och samarbetet mellan kockarna, bagarna och trädgårdsmästarna. Menyn består av två förrätter, tre varmrätter och en dessert där priset på den dyraste varmrätten är omkring 235 kr.

Gunnebo Kaffehus och Krog är KRAV-certifierat med tre märken vilket innebär minst 90 % KRAV-godkända råvaror.

Media är välkomna att besöka restaurangen, kontakta köksmästare Patrik Sewerin för intervju och mer information, tel: 070-601 58 07, e-post: [patrik.sewerin@gunneboslott.se](mailto:patrik.sewerin@gunneboslott.se)

Kvällsöppet på Gunnebo Kaffehus och Krog  
10 april till 13 juni, fredagar och lördagar kl. 18-22.  
Bord bokas på telefon 031-334 16 00 eller [kontakt@gunneboslott.se](mailto:kontakt@gunneboslott.se)