***En klassiker är tillbaka:***

**Säsongspremiär för Operakällarens världsberömda smörgåsbord**

**Efter fjolårets succé är det den 26 maj dags igen för en av Operakällarens storsäljare genom tiderna: Smörgåsbordet! Legendarerna Tore Wretman och Werner Vögelis gastronomiska traditioner lever vidare i Stefano Catenaccis tappning när det ånyo är dags att duka upp stor buffé med svenska delikatesser.**

År 2010 gjorde det klassiska smörgåsbordet ny entré på Operakällaren efter 15 års frånvaro. Buffén som serverades under kristallkronorna och takmålningarna i Café Operas kulturmärkta matsal lockade många gäster och fick väldigt positivt gensvar. Därför valde man att upprepa konceptet och sätta smörgåsbordet på menyn även i år.

‑ Det var i första hand utländska besökare som flockades runt buffébordet förra sommaren, berättar Operakällarens VD **Abbe** **Ibrahim**, men även många stockholmare hittade hit. Det ligger ju i tiden att återupptäcka de svenska mattraditionerna – och vem vet, om vi ser en ännu större andel lokala gäster i år kanske smörgåsbordet blir ett stående inslag på Operakällaren igen.

**Alla gillar lax men utländska gäster oroliga att inmundiga Rudolf**

På smörgåsbordet är det alltid laxrätterna som har störst åtgång. Utländska gäster frågar ofta om det finns renkött, antingen för att de är intresserade att smaka eller – i undantagsfall – för att man inte vill äta jultomtens fortskaffningsmedel… På Operakällaren märker man även en skillnad mellan generationerna: Äldre gäster äter mer av de olika sillinläggningarna, de yngre är mer intresserade av sallader och desserter.

Smörgåsbordet dukas upp för första gången i år torsdag den 26 maj och därefter serveras det torsdag-lördag, kl 17.00-21.00, resten av sommaren. På Mors Dag den 29 maj och Nationaldagen den 6 juni håller Operakällarens smörgåsbord extraöppet kl 13.00-21.00.

**Smörgåsbord, smorgasbord…**

Smörgåsbord är en traditionell svensk buffé utvecklad ur borgerskapets brännvinsbord, som var populärt från 1500-talet tills smörgåsbordet slog igenom på 1800-talets mitt. Tore Wretman är en av svensk matkonsts största ikoner som under sin tid på Operakällaren återupprättade det svenska smörgåsbordet och marknadsförde det runt om i världen. Bland annat dukade han upp en kopia av Operakällarens buffé i den svenska paviljongen under världsutställningen i New York 1964, en stormsuccé! Tore Wretman förändrade också det klassiska bordet genom sin uppdelning i fem turer till buffén. Den första är “Hans Majestät Sillen” och den andra övrig fisk, rökt, gravad, rimmad, inkokt och i aladåb. I tredje turen ingår köttet (korvar, syltor, aladåber, pastejer och stekar) och salladerna. Den fjärde består av småvarmt och femte turen utgörs slutligen av dessert.

**På Operakällarens buffé**

Inlagd sill, matjessill, senapsgravad strömming, skärgårdssill, ishavsräkor, rökt lax, gravad lax, varmrökt lax, gubbröra, rökta korvar, leverpastej, lantpaté, rökt renstek, kokt skinka, rostbiff, tomatsallad, mojasallad, gravlaxsallad, kycklingsallad, sommarsallad, räksallad, Jansons frestelse, prinskorvar, köttbullar, dagens husman, mängder av goda tillbehör, ostar och bröd, Oscar II:s tårta, färsk fruktsallad med valnötter och honungsyoghurt, pecannötspaj, citronmarängpaj, jordgubbar med grädde. Variationer kan förekomma.

**Om Operakällaren & Nobiskoncernen**

Operakällaren serverar internationell haute cuisine, signerad kökschef Stefano Catenacci. Operakällaren är Kunglig Hovleverantör och är medlem i Les Grandes Tables du Monde/Traditions & Qualité - en sammanslutning av världens förnämsta restauranger. Operakällaren utnämndes 2010 till Sveriges bästa restaurang – totalupplevelse och 2011 till Årets vinupplevelse i prestigeguiden White Guide. Nobis AB är en av Skandinaviens ledande koncerner inom hotell-, mötes- och restaurangnäringen och driver förutom Operakällaren och nattklubben Café Opera kända varumärken såsom klassiska Stallmästaregården, designhotellen Nobis Hotel, J Nacka Strand och Hotel Skeppsholmen, Nacka Strandsmässan och flera andra spännande mötesplatser.

***För ytterligare information, vänligen kontakta:***

**Therese Forslund, Operakällaren**

Tfn: 08-676 58 12

Mobil: 0 70-469 09 02

E-post: [therese@operakallaren.se](mailto:therese@operakallaren.se)

**Högupplösta bilder på Operakällaren finns att ladda ned här:**

<http://www.operakallaren.se/files.asp?catID=815> - bild 8C, 8D och 8E från smörgåsbordet.