**Finalisterna klara till Restauranggalan, året roligaste måndag**

**När restaurangbranschen utser sina egna favoriter hur ser den gastronomiska toppen i Sverige ut då? Finalisterna i de 15 olika kategorierna i Restauranggalan 2016 är utsedda. Vem som vinner tillkännages på Restauranggalan den 17 oktober på Cirkus i Stockholm.**

– Restauranggalan är en gala med priser inte bara för proffsen i köket. Restauranggalan tar ett helhetsgrepp om branschen. Till exempel genom att uppmärksamma matsalsarbetet med priset Årets matsalsteam och även restaurangföretagare med Årets krog och Årets krögare, säger Lisbeth Rauden, chefredaktör på branschtidningen Restauranger & Storkök som genomför nomineringsarbetet och utser finalisterna.

**Finalisterna är:**

Årets Barkoncept  
Bar Hommage, Stockholm  
Toso, Stockholm  
Yuc!, Stockholm

Årets Framtidslöfte  
Anton Husa  
Fredrik Kristensen  
Philip Olsson

Årets Hållbara Krog  
Moccasin Vin & Kærlighet, Malmö  
Restaurang Volt, Stockholm  
Thörnströms Kök, Göteborg

Årets Hälsokoncept  
Holy Greens, Malmö  
Le Nom, Stockholm  
Mother, Stockholm

Årets Innovatör  
Hörte Brygga, Skivarp  
Foodora  
Fotografiskas Bar, Stockholm

Årets Klassiker  
Grands Matsal, Grand Hotel, Lund  
Grytthyttans Gästgivaregård, Grythyttan  
Restaurang Tennstopet, Stockholm

Årets Krog  
Fäviken Magasinet, Järpen  
Holy Smoke BBQ, Nyhamnsläge  
Punk Royal, Stockholm

Årets Kroginteriör  
Brasseriet, Kungliga Operan, Stockholm  
Restaurang Derelect, Stockholm  
Vita Amandi, Nässjö

Årets Krögare  
Christian Hellberg  
Anna Lallerstedt  
Ulf Wagner

Årets Kulturrestaurang  
Artipelag Restaurang, Värmdo  
Hvita Hjorten, Läckö Slott, Lidköping  
Restaurang Linnea, Astrid Lindgrens Värld, Vimmerby

Årets Leverantör  
Ekofisk  
Johan i Hallen  
Rational

Årets Matsalsteam  
Operakällaren, Stockholm  
Restaurang Agnes, Stockholm  
Thörnströms Kök, Göteborg

Årets Smaksättare  
Galleriet på Görvelns Slott, Järfälla  
Holy Smoke BBQ, Nyhamnsläge  
Teatern, Ringen Skanstull, Stockholm

Årets Sommelier  
I år har juryn beslutat att inte välja ut tre finalister i denna kategori. Årets vinnare kommer att avslöjas under galakvällen!

Årets Hederspris

Vinnaren koras på Restauranggalan som äger rum den 17 oktober på Cirkus i Stockholm.

Motiveringarna går att läsa i bilagan.

**Sex semifinalister klara till Årets Servitör**

Parallellt med Restauranggalan tävlar sex semifinalister i tävlingen Årets Servitör. Två av de sex semifinalisterna går vidare till finalduellen som äger rum på Cirkus i Stockholm.

Årets servitör är tävlingen för alla matsalsproffs. Årets Servitör arrangeras för att lyfta statusen för och strålkastaren mot alla matsalsproffs som finns i Sverige. Årets Servitörs ledord är Modernt medvetet värdskap med kunskap och kompetens.

Årets Servitör

Erika Andersson, PizzaHut,Växjö  
Gustav Cansund, Upper House Dining, Göteborg  
Henrik Estander, Hava Skafferi och salonger, Uppsala  
Cecilia Forslund, Gondolen, Stockholm  
Sabina Larsson, Eatary Social, Stockholm  
Linda Johansson, Restaurang Tvåkanten, Göteborg  
Daniel Norlander, Grythyttans Gästgivaregård, Grythyttan

**För mer information om Restauranggalan, Årets Servitör och pressackreditering, kontakta:**

Malin Looft Nyquist, projektledare för Restauranggalan och Årets Servitör  
malin.l@mentoronline.se eller 08-670 41 19  
se [www.restauranggalan.se](http://www.restauranggalan.se), www.aretsservitor.se

**För mer information om juryarbetet, kontakta:**

Lisbeth Rauden  
Chefredaktör, R&S, Restauranger & Storkök  
lisbeth.rauden@mentoronline.se, 07095 1337

*Tidningen RS – Restauranger & Storkök är en del av Mentor Communications AB. Mentor Communications AB är ett helägt dotterbolag inom Mentor Onlinekoncernen. Mentor Online AB är Skandinaviens ledande leverantör av branschinriktad information mellan företag. Mentor har unik kompetens när det gäller att samla in, analysera, värdera, kommentera och sprida kvalificerad branschinformation till beslutsfattare i näringsliv och offentlig verksamhet.*