**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.*