**En söt jul i Stadshuskällaren**

**Pepparkakor, marsipanbröd, tryfflar, saffranspannkaka, mintkyssar, kolor, nougatcrisp och mycket mer än så står på to-do-listan för Stadshuskällarens konditor Pia Cedvall inför årets upplaga av det populära julbordet.**   
  
Det doftar gott av julkryddor i den lilla bageridelen av köket där Pia arbetar och hon är i full fart med julens tryfflar. Pias arbetsdagar är långa såhär års, det är mycket som ska knådas, bakas av, spritsas och blandas inför årets största mathögtid.

– Det är en intensiv arbetsperiod inför julborden med massor som ska tillverkas så man måste vara bra på att planera. Godis som fudge och marsipanbröd gör jag först, det blir bara bättre med tiden. Kolor och det fina Stadshus-pepparkakshuset gör jag också i god tid. Marsipan och choklad är mina favoriter bland allt julgodis men jag äter nog mest pepparkakor för att bli snäll säger Pia och avslutar med ett skratt.

Trots att det är massor att göra så älskar Pia julen. Hon berättar att det blir annorlunda arbetsmässigt, övriga delar av året innebär mest av desserter och bakverk men på julen får Pia göra godis som hon tycker är väldigt roligt.

– Det svåraste inför varje julbord är att förnya sig. Det är mitt tredje julbord i Stadshuskällaren och det gäller att balansera tradition med förnyelse. Rent tids- och konstruktionsmässigt är pepparkakshuset en utmaning för det tar lång tid. Planeringen är också svår, det gäller att köra som vanligt i Stadshuskällaren månaderna fram till jul men samtidigt ska julborden förberedas vid sidan om den vanliga verksamheten.

Vill man smaka på Pias sötsaker så står årets julbord i Stashuskällaren uppdukat från måndag 26 november – lördag 22 december. Det är ett traditionellt julbord med inslag av vilt. Bland alla rätter finns sill, kallskuret, ost och bröd, vällagade varma rätter och Pias dignande gottebord. Både stora grupper och mindre sällskap är varmt välkomna.

*Stadshuskällaren erbjuder både à la carte och en säsongsbetonad avsmakningsmeny. Stadshusrestauranger innefattar även bankett- och mottagningsverksamheten i Stadshuset. Stadshusrestauranger AB ingår i en familjeägd restauranggrupp som driver nyskapande restaurangverksamhet på kreativa och internationella mötesplatser som Stockholmsmässan, Malmömässan, Kulturhuset Stadsteatern i Stockholm, Stockholms Stadshus och Engsholms Slott.   
Företagsgruppen ägs och leds av systrarna Maria Stridh och Kerstin Johansson.*

*För mer information kontakta:   
Madeleine Björk, Platschef Stadshusrestauranger AB, 08-586 218 02*