**Pressmeddelande**

Sunne, 2012-08-28

# STOR HUNGER EFTER ANNORLUNDA JULBORD

**Selma Spa ser ett ökat intresse för sin jultvagning.**

Att äta julbord med tillhörande nöje är en djupt rotad tradition för svenska företag. På Selma Spa i Värmländska Sunne ger man sin vana trogen företagen möjligheten att rucka en aning på sin invanda väg genom att erbjuda Jultvagning. Jultvagningen är ett traditionellt julbord med ingredienser från värmländska gårdar. Men kryddat med en rad spännande, nya inslag. Det hela ackompanjeras med sparitualer som sedan avslutas med en lugnare form av musikunderhållning efter julbordet.

* Poolen, avkoppling och aktiviteter för välbefinnande är centralt för oss som spaanläggning. Allt vi gör kretsar kring det och det är skälet till att våra gäster besöker oss. Gästerna uppskattar och förväntar sig att det även avspeglar sig i vårt julbordskoncept. Så det faller sig naturligt att addera spaaktiviter och en lugnare form av underhållning till vårt julbord. Nöje och skratt är naturligtvis viktigt men många gäster uppskattar att kunna samtala med varandra samtidigt säger Anders Pertun, vd på Selma Spa när han får frågan om varför de inte satsar på krogshow som så många andra gör i samband med sina julbord. Vår jultvagning ökar i popularitet. Det är säkert kopplat till den rådande medvetenheten och hälsotrenden i Sverige fortsätter Anders. Vi har ökat antalet jultvagningskvällar jämfört med förra året och har hittills dubbelt så många bokningar avslutar Anders.  
  .

**Ny Kökschef på Selma Spa**Lagom till den stundande hösten och den efterföljande julen som båda är högsäsonger för Selma Spa tillträder även Åke Andersson som Kökschef. Åke som idag driver Köpmangården i Sunne, en restaurang bland annat känd för sina fina julbord, har tidigare arbetat som köksmästare på kritikerrosade och prisvinnande restauranger som Bon Lloc, Vassa eggen och restaurang Grill.

* Det känns inspirerande att börja arbeta på Selma Spa berättar Åke. Jag ser fram emot att fortsätta utveckla matkonceptet kring Mjölksyra & Champagne och väva ihop det med mina tidigare erfarenheter. En riktigt spännande uppgift
* Vi är otroligt glada över att Åke valt att börja jobba hos oss och vet att våra gäster kommer att uppskatta hans kunnande avslutar Anders Pertun.

**För mer information**

För mer information kontakta Anders Pertun på 070-353 44 11, [anders.pertun@selmaspa.se](mailto:anders.pertun@selmaspa.se)