PRESSMEDDELANDE STOCKHOLM 2024-08-19

# Bjertorp Slott rekryterar michelinkocken och stjärnkrögaren Christopher Lai som Food and Beverage Manager

Bjertorp Slott i Kvänum har sedan många år varit en uppskattad destination för matälskare från hela världen. Nu tar de nästa steg på sin kulinariska upplevelseresa och rekryterar den välrenommerade kocken och krögaren Christopher Lai som Food and Beverage Manager. Tillsammans med det erfarna köksteamet vill Christopher lyfta upplevelsen ytterligare, samtidigt som restaurangen bibehåller sin familjära miljö och arbetet med lokalproducerade råvaror.

Christopher har en gedigen meritlista bakom sig, bland annat har han vunnit guld i Kock-VM 2014, fått en stjärna i Guide Michelin 2016, tävlat i Årets kock tre gånger samt varit lagledare för Västsvenska landslaget under åren 2020-2023. Han har dessutom öppnat och drivit flera restauranger i Västsverige, däribland Upper House i Göteborg samt Restaurang Lago i Ulricehamn. Senast kommer han från en roll som kökschef på Grand Hotel i Borås.

*– Det är en väldigt rolig och spännande utmaning där jag får vara med och utveckla helheten. Från gästens första intryck och de estetiska aspekterna, till smakkompositionen och hur vi tar tillvara råvarorna,* säger Christopher Lai om den nya rollen som Food and Beverage Manager på Bjertorp Slott.

Bjertorp Slott är Sveriges yngsta jugendslott och stod klart år 1914. Det ritades av den välkände arkitekten Ferdinand Boberg, som även ritat Rosenbad, NK-huset samt Prins Eugens Valdemarsudde. I de vackert inredda salongerna finns möjlighet till såväl stora fester som mer intima middagar.

Rollen som Food and Beverage Manager är ny för Bjertorp Slott och är ytterligare en satsning för att förstärka matupplevelsen. Restaurangen har fått klassificeringen “Mycket god klass” i White Guide och är även en del i matnätverket “Smaka på Västsverige”. Sedan flera år finns nära samarbeten med flera lokala producenter av såväl drycker som kött och grönsaker. Rätterna tar huvudsakligen inspiration av det skandinaviska och franska köket, med influenser även från Italien och andra delar av världen. Christopher kommer nu addera till helhetsupplevelsen som skapar en smakresa för gästerna där slottet och dess historia spelar huvudrollen.

Som sitt första stora projekt på Bjertorp Slott har Christopher skapat en exklusiv jubileumsmeny för att fira slottets 110 år. Menyn består av åtta rätter, noggrant utvalda för att framhäva och hylla trakten och dess lokala råvaror. Varje rätt är utformad för att låta råvarornas naturliga smaker och kvaliteter stå i centrum och kommer serveras från och med 12 september 2024.

*– Vi har ett engagerat och kunnigt team som har jobbat hårt med att sätta Bjertorp Slott på Sveriges matkarta. Rekryteringen av Christopher ser vi som ett naturligt nästa steg för att göra slottet till den självklara destinationen för matfantaster,* säger Victoria Johansson, hotelldirektör på Bjertorp Slott.

**För mer information, vänligen kontakta:**

Victoria Johansson, VD, Bjertorp Slott, 070 278 96 98

**För pressmaterial:**

[Klicka här för Bjertorp Slotts pressmaterial.](https://www.mynewsdesk.com/se/winn-hotel-group/latest_media/tag/bjertorp-slott)

***Om Bjertorp Slott***

*Verksamheten på Bjertorp Slott ägs av Winn Hotel Group. Bjertorp slott är det mäktiga, eleganta slottet med den personliga attityden. Det vackra jugendslottet bjuder generöst på sin personlighet och låter dig som gäst överraskas i många dimensioner. Här väntar slottsrum och salonger som alla var för sig bär på sin egen historia och sitt unika uttryck. I det prisbelönta köket skapas kreativa tallrikar med höga smaker där de lokala råvarorna ständigt är närvarande. Men det finns mer. Öppna slottsporten och bli hänförd.* [*bjertorpslott.se*](http://www.bjertorpslott.se)

***Om Winn Hotel Group***

*Winn Hotel Group AB är en hotellkoncern med huvudkontor i Gävle och är ett av få bolag i Sverige som specialiserat sig på hotell- och restaurangmanagement under olika varumärken. Det innebär att våra 12 hotell har olika utseenden, namn och företagsidentiteter. En del är designade cityhotell, medan andra är moderna möteshotell i unika miljöer. En del äger vi själva, andra driver vi i samarbete med hotellkedjor som Strawberry och Radisson Hotel Group.* [*winn.se*](http://winn.se/)