Karlstad 2016-04-13

**Press release: Karlstad CCCs matvlogg Söderläge – creme brulée med mörk chokladmousse**

Karlstad CCC är en av nordens största och mest moderna mötesanläggningar med sina 18 000 kvadratmeter mötesyta fördelat på 18 lokaler. Här ryms även den svanenmärkta restaurangen Karl IX där Köksmästare Mikael Söder och hans team serverar mestadels ekologiska och närproducerade, värmländska delikatesser till större och mindre sällskap.

I videologgen Söderläge fick vi under 2015 följa Mikael och hans köksteam under en rad olika större evenemang på Karlstad CCC. Vi fick en unik inblick i hur det går till när köksteamet på Karlstad CCC förbereder exempelvis en sexrätters winemaker-middag, serverar mat till över 1000 personer på en av Sveriges största after worker och planerar en sittande middag för 1500 personer.

Under våren 2016 får vi återigen möta köksteamet på Karlstad CCC i tre nya avsnitt av Söderläge. Den här gången får vi följa med bakom kulisserna och i detalj ta del av hur en av de många konferensmiddagarna på Karlstad CCC tillagas. I det här tredje och sista avsnittet lär Mikael Söder oss att avsluta trerättersmiddagen med stil i form av creme brulée med mörk chokladmousse toppad med brownietärningar och färska hallon. Bon appétit!

Mattias Nord, vd för Visit Karlstad AB, är nöjd med det mottagande som matvloggarna fått och anser att de fyller en viktig funktion. *–Maten är en central del i en konferensupplevelse, oavsett om det är en mindre grupp eller, som för många av våra kunder, möten som samlar 1000-1800 personer. Syftet med matvloggarna och de andra filmerna vi släppt, till exempel den som visar hur snabbt det går att servera en sittande lunch till 1500 gäster på Karlstad CCC, är att poängtera vikten av mat i samband med möten. Filmerna ger oss en möjlighet att visa både möteskunder och andra matintresserade hur vi arbetar till exempel med närproducerade råvaror, hur vi arbetar miljömedvetet, hur vi hanterar specialkost, och hur vi sköter logistiken med servering till stora grupper. Det ligger mycket hårt arbete bakom att vi får så höga betyg som 4,81/5.00 vad gäller middagar utav våra kunder och det lyfter vi självklart gärna fram,* säger Mattias Nord.

Mer information:

[www.karlstadccc.se](http://www.karlstadccc.se)

<http://karlstadccc.se/2016/04/12/soderlage-karlstad-cccs-matvlogg-creme-brulee/>

Kontakt:

Mattias Nord, vd Visit Karlstad AB: +46 722 31 90 80