Pressinformation 2020-03-18

Sjöfartshuset på Skeppsbron i Stockholm lanserar:

**Helt nytt restaurangkoncept anpassat för coronatider**

**I en tid då särskilda arrangemang kommer att krävas för att gäster ska kunna slappna av och njuta när de går ut slår nu Sjöfartshuset upp sina portar. Med centralt läge och lokaler fördelade på flera separata rum och våningar erbjuds högklassig gastronomi. I eget châmbre seprarée, åtskilda från andra gäster, kan sällskap från 6-50 personer fortfarande njuta av en trevlig lunch eller middag.**

Lowe Karlsson började som kock på Sjöfartshuset för 27 år sedan för att sedan avancera till köksmästare. Sedan 2012 äger Lowe tillsammans med Magnus Jonasson Sjöfartshuset Festvåningar AB. De har för vana att ägna dagarna åt att helhjärtat skapa oöverträffade konferens- och festupplevelser där gastronomin får stort utrymme. Sedan någon vecka har dock coronaviruset plötsligt försatt dem i en helt ny situation, där i princip alla vårens inbokade konferenser och fester avbokats inom loppet av några dagar.

* Vi ser många branschkollegor kämpa med den nya situationen, säger Lowe Karlsson. Vi bara måste klara det här. Tillsammans med personalen satte vi oss ned för att försöka se möjligheterna istället för problemen. Det finns ju en hel del idéer som vi pratat om genom åren, och en av dessa är att öppna upp Sjöfatshuset för en bredare målgrupp. Nu tar vi tillfället i akt att testa hur det fungerar, och detta i en extra utmanande tid när flertalet väljer bort restaurangbesöken för att inte bidra till smittspridning. Genom att nyttja våra stora lokaler och vidta extra försiktighetsåtgärder ser vi att vi kan erbjuda en restaurangupplevelse som ger låg risk för smittspridning. Självklart hoppas vi att många hittar till oss och gillar vår idé!

|  |
| --- |
| **Trerätters middag 650 kr  från 19 mars**  Hälleflundra - lagrad ost - jalapeño - kålrabbi - grön tomat  Renfilé - rostad tryffelgrädde - nashipäron - tranbär - jordärtskocka  Glasrabarber - caramel - kardemumma - svart sesam  **Dagens tvårätters lunch: 395 kr från 19 mars** |

**Högklassig gastronomi i trygg miljö**  
Framöver erbjuds alltså möjligheten att i sitt eget châmbre separée få njuta av mathantverk till lunch eller middag. Gästerna hämtas upp direkt vid entrén och sällskapen hålls åtskilda från varandra under hela besöket. Utöver enskilda med egen toalett till respektive sällskap kommer bokningarna att begränsas så att det i varje rum bara blir en lunch samt en middagssittning per dag. Liksom alltid följer Sjöfartshuset Folkhälsomyndighetens alla riktlinjer och rekommendationer. Nu i coronatider är städningen utökad och extra fokus läggs på kontaktytor som dörrhandtag, lamp- och hissknappar och trappräcken. Alla medarbetare som kommer till jobbet är friska, men det är givetvis inget nytt. Och den gäst som själv känner sjukdomssymptom får vänta med att besöka Sjöfartshuset.

* Genom att erbjuda en miljö som så långt det är möjligt är trygg och smittfri, ser vi att vårt bidrag i denna kris är att ge stockholmarna en stunds andhämtning med det bästa som vårt kök kan skapa, säger Magnus Jonasson, ägare och sommelier. Vi ser fram emot att få välkomna gamla och nya gäster till Sjöfartshuset i en lite annorlunda form anpassad till dagens utmaningar.

**För ytterligare information, bokning av pressvisning eller en intervju, kontakta:**

Lowe Karlsson, Ägare och köksmästare, 073-742 08 71, [lowe@sjofartshuset.se](mailto:lowe@sjofartshuset.se)  
Magnus Jonasson, Ägare och sommelier, [magnus@sjofartshuset.se](mailto:magnus@sjofartshuset.se)