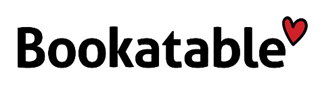
****

PRESSMEDDELANDE

Stockholm 11 april 2016

**Traditionellt med en modern twist: så ser bröllopsmaten ut i sommar**

*****Bild: Shutterstock*

**Närproducerat, ekologiskt och en och annan känguru. Det är svaren när några av Sveriges populäraste bröllopsanläggningar svarar på hur bröllopssäsongens mattrender ser ut.**

En av de viktigaste delarna för ett lyckat bröllop är vad som serveras under kvällen, både på faten och i glasen. När tre populära bröllopsanläggningarna delar med sig av vad som är trendigast på bröllopsmenyerna denna vår och sommar kan det konstateras att det traditionella allt mer blandas upp med moderna mattrender:

– Maten går mot att bli mer ekologisk och närproducerad. Även det gröna har en större framtoning, säger Per Samuelsson, krögare på Den Småländska Kolonin i Jönköping.

Några mil utanför Uppsala ligger Gimo Herrgård, Sveriges första gustavianska herrgård med rötter från 1700-talet. Där har det hållits bröllop i över 250 år. Marie Mollgren Persson arbetar som bröllopskoordinator på Gimo Herrgård och ser samma tendens som Per Samuelsson.

– Vi lägger mer fokus på närproducerat och ekologiska varor. Detta medför ofta ökade kostnader, men fler och fler gäster har börjat acceptera ett högre pris för något som inte är massproducerat, säger hon.

De som gifter sig på Gimo Herrgård får komponera en egen meny baserat på ett stort urval. På menyn märks de gröna trenderna tydligt med rätter såsom tonfiskcarpaccio med tobikorom och wasabicrème, lammryggfilé med grillad aubergine och kronärtskocka samt dillsås till spenat- och ädelostbakelse med färska kantareller.

**Traditioner framför trender**

Även om det gröna och det ekologiska är alltmer viktigt för dagens bröllopspar är efterfrågan på klassiska inslag något som bröllopsanläggningarna fortfarande märker av. Inte minst på Stallmästargården i Stockholm.

– Bröllopsparet vill ofta ha en god köttbit till huvudrätt, såsom lamm, kalv eller torsk, berättar Michele Giudilli, som är festvåningschef på Stallmästaregården.

**Inslag från andra kulturer allt vanligare**

En kartläggning av Bookatable visar att bröllopstraditionerna gällande mat skiljer sig stort åt mellan olika länder och kulturer. I dessertväg återfinns oftast en kransekake, bakad på ett dussin mandelkakor och glasyr, på bröllopsborden i Norge och Danmark, och fransmännen serverar en liknande skapelse, då kallad Croquembouche, vars torn dränks i vispgrädde och karamellsås. På Jamaica är inget bröllop komplett utan en fruktkaka, där fruktbrödet dränks i ljus rom under hela förlovningen och sedan serveras under bröllopsfesten. I Brasilien serveras istället Casadinho, som bokstavligen betyder lyckligt gifta, en dessert gjort på två kex och honung eller sylt. I Nigeria får kolanötter symbolisera bröllopsparens förmåga att ta sig igenom meningsskiljaktigheter under äktenskapet och i Kina delar nygifta par på en skål risbollssoppa, där risbollarna måste sväljas hela om de ska få tur i äktenskap.

Marie Mollgren Persson berättar att det börjar bli allt mer vanligt med inslag från andra kulturer på bröllopen. Tillsmannans med sina kollegor på Gimo Herrgård har hon serverat bröllopsmat med judiska, indiska, eritreanska, taiwanesiska och persiska inslag:

– Ibland väljer brudparen att ta med sig något litet själv som brukar finnas på bröllop i deras kultur, exempelvis speciellt fikabröd, och ibland ordnar vi med det på plats. Det ovanligaste vi har serverat är nog känguru. Det var väldigt gott med något lite udda.

Hur är det med de svenska bröllopstraditionerna då? Trots att det ekologiska och det gröna börjar ta en allt större plats på bröllopsmiddagarna visar Bookatables kartläggning att det finns en svensk tradition som lyser starkast: toast skagen. Den traditionella rätten bestående av räkor, dill och gräddfil är den rätt som är vanligast att servera till förrätt på bröllop.

**För mer information vänligen kontakta:**   
*Emma Nordenstaaf, PR-kontakt*  
Mail: emma.nordenstaaf@spotlightpr.se *Telefon: +46 (0)704 - 29 99 59*

*Om Bookatable  
Bookatable är, med över 15 000 restauranger och miljontals bokande gäster varje månad, Europas största onlinesajt för restaurangbokningar. Bookatable verkar för att föra samman krögare och gäster via en enda, levande och dynamisk mötesplats. Bookatables huvudkontor ligger i London, med lokala kontor i Hamburg och Stockholm. Bookatable har restauranger i över 39 länder och tar bokningar från fler än 34 länder. Exklusiv samarbetspartner är Michelin.*

*Bookatable låter gäster utforska, upptäcka och boka restauranger snabbt och enkelt via sin app och webbsajt - direkt mobil, läsplattan eller via en dator. Från centralt belägna toppkrogar till lokala matställen och välrenommerade Michelinstjärnkrogar – med mer än tusentals restauranger över hela Europa att välja bland har Bookatable allt. Bookatable hjälper restauranger som exempelvis Pied a Terre, Pizza Express och Hilton med onlinebokningar genom deras egna webbsajter, Bookatable.com och andra nyckelpartners som Tripadvisor.co.uk, SquareMeal.co.uk, Michelin.fr, Reserviermich.de och Restaurangkartan.se. Bookatables prisbelönta molnbaserade teknologi hjälper restauranger att hantera bokningar och bordsplaceringar och att säkerställa optimala sittningar och förmedlar över 2.5 miljoner gäster till sina restaurangkunder varje månad.*

*För ytterligare information besök http://www.bookatable.se*