

Thoresta herrgård må sakna charm på sina håll men det kompenseras med råge av det kreativa köket.

## Maten överglänsar allt annat

**4.** Det är lika bra att säga det på en gång. Det är måltiden som står i centrum på Thoresta herrgård. Inte så att det övriga är undermåligt, men det hamnar i skymundan när intrycken ska summeras.

Efter incheckning och besiktning av rummet väntar afternoon tea. Thorestas variant består av fem sorters kakor, tårta, små skaldjurstoast och tre ostar samt olika frukter. Till det kaffe, te eller varför inte choklad med visprädde? Fräscht, elegant komponerat och gott.

Thoresta herrgård, som ligger vid Mälaren, ägdes på 1500-talet av familjen de la Gardie. Huvudbyggnaden flyttades 1835 till Norrköping. Sedan 1982 är det konferens- och hotellverksamhet som gäller. Rummen har det mesta man behöver, men charm och personlighet lyser med sin frånvaro. En detalj som Hotellpatrullen saknade var en dörrmatta att ställa blöta skor på.

När eftermiddagen glidit över i kväll vandrar vi den korta biten från hotellet till herrgården. Brasan sprakar värmande bland de stabila länsstolarna i sällskapsrummet. Vi visas in till den mindre matsalen för att äta en femrätters middag, som visar sig vara sex.

Som aptitretare får vi en liten läckerbit i form av en bit silverrål med kron-

ärtskockschips och jordärtskockskräm. Vi förundras över att så lite kan smaka så mycket. Av förrätterna kommer vi minnas den inkokta torskryggen med alger, ostron, blomkål, tapioka och äpple. Den kompositionen angav tonen för kvällen; kreativ matlagning på hög nivå med utmärkta råvaror.

**Lambringan som har** fått kvällens huvudroll är magnifikt mör och vänlig mot smaklökarna. Till sällskap har den syrad grynkorv och en kompott på aubergine och aprikoser. Efter ostallriken är det pumpaglassen och choklad- och apelsinganachen med ingefärsgelé som får runda av måltiden på ett behagligt sätt.

Det utvalda vinpaketet med bland annat Tokaj Pinot Gris från Alsace och ungersk tokajer gifter sig fint med maten.

När morgonen randas är det dags att gripa sig an frukostbuffén. Bland bacon, äggröra, diverse olika bröd och yoghurtstorer är det de hemlagade marmeladerna, den ekologiska filen och husets vildsvinskorvar som är höjdpunkterna. Vi kastar lystna blickar mot väffeljärnen men magen säger stopp.

Efter en stärkande promenad i Thorestas omgivning är vi åter redo att möta vardagens alla utmaningar.

**HOTELLPATRULLEN**  
resebilagan@dn.se



Stora matsalen på Thoresta herrgård ligger i ett annat hus än hotelldelen. Här intas alla måltider och det är här man kopplar av.



FOTO: HOTELLPATRULLEN

### Thoresta herrgård

**Prisklass:** Mellan.

Prisklasserna är satta efter kostnaden för två personer i standardrum under en helgnatt. Budget: under 1 200 kr. Mellan: 1200–2000 kr. Lyx: över 2 000 kr.

**Rummen:** Fräscha, hyfsat rymliga, sköna sängar, men ingen utstrålning.

**Kostnader:** Priser från 1 200 kronor per person för ett dubbelrum med frukost. Gourmetpaket med femrätters middag kostar 1 795 kronor per person.

**Maten:** Mycket välagad fem rätters middag med väl avvägt vinpaket och fyra sorters hembakt bröd, så långt möjligt närproducerade råvaror.

**Handikappanpassat:** Delvis.

**Utrymmen och aktiviteter.** Bastu finns att reservera för 500 kr/timmen. Spabehandling går att boka före ankomst. Cykel, roddbåt, kanot, bouleklot och kubbspel finns att låna.

**Adress:** Thoresta herrgård, 197 93 Bro, telefon: 08-582 426 00  
**hemsida**  
www.thoresta.se,  
**e-post**  
info@thoresta.se

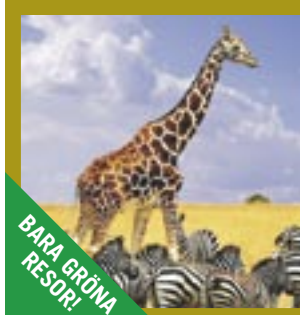


**Service och atmosfär:** Kunnig och välkomnande personal.



## RESOR

För annonsering ring 08-738 14 20, resor@dn.se



### SAFARI PÅ RIKTIGT

Redan 1974 gick den första safarin i Jambo Tours regi. Och det är just safariresor som många förknippar oss med. Kanske är det för att vi inte tummar på kvaliteten. Bland annat sker våra safarier alltid i fyrhjulsdrivna jeepar och alla fullt betalade garanteras fönsterplats. Som vanligt är det lätt att kombinera våra paketerade resor med extra dagar på egen hand. **Ur vårt breda Afrikaprogram:**

**KENYASAFARI** (9 resdagar/7 hotellnätter/max 14 pers) Vi börjar vid foten av Mount Kenya, fortsätter med flodliv i Samburu, beskådar Lake Nakurus fågelliv och utforskar mäktiga Masai Mara. Det finns inte mycket mer att önska av en vecka i Östafrikas vildmark. Under några oförglömliga dagar möter vi Afrikas vilda djur och fåglar på nära håll i deras naturliga miljöer. Svensktalande färdledare. **Avresor:** 19/6, 10/7, 24/7, 7/8, 21/8, 11/9, 25/9, 9/10, 23/10, 30/10, 6/11, 20/11, 18/12, pris från 26.710 kr. Bygg gärna på med sol och bad vid Mombasakusten eller Zanzibar.

**TÄLTSAFARI I TANZANIA** (10 dagar/7 hotellnätter/max 14 pers) Riktig safari i flera nationalparker med svensktalande safariguide. Du väljer själv om du vill bo på fina lodger eller i bekväma tält på savannen. Vi färdas med safarijeepar, max två st. Den som vill kan förlänga resan med några härliga dagar på sandstrand vid Indiska oceanen. **Avresor** tältsafari: 12/6, 17/7, 4/9, 2/10, 23/10, 4/11, 25/11, 19/12, 26/12, pris från 22.615 kr. **Tanzaniasafari** med boende på lodger; avresor 3/7, 31/7, 14/8, 18/9, 16/10, 30/10, 18/11, 17/12, 24/12, pris från pris från 23.835 kr.

Avresor från Stockholm. Pris inkl flyg, transporter, färdledning, inträden, logi och måltider enl program. Flygbolagens avgifter och flygbränsleprjusteringar samt skatter tillkommer med ca 3.000–4.000 kr. Du vet väl att alla Jambo Tours resor är utsläppskompenserade? Nu har vi rönt stor uppmärksamhet för detta och tilldelats resebranchens prestigefyllda pris Grand Travel Award 2010 för Arets Miljöinitiativ. Läs mer om vårt träprojekt i katalogen.

**Jambo Tours**  
sedan 1974

WWW.JAMBOTOURS.SE  
TELEFON: 08-24 00 55  
INFO@JAMBOTOURS.SE  
ÖPPET: MÅN-FRE 9.30-17.30