

Thoresta på väg mot högre höjder

Thoresta Herrgård i nordvästra Stockholm tänker bli en av Sveriges bästa krogar. Mycket God Klass i White Guide, Silverkrog i Sveriges Bästa Bord och betyg 4 av DN:s Hotellpatrull visar att en konferensanläggning kan vara med i restaurangeliten. Thorestas strategi är att fokusera på gastronomi och värdskap.

För två år sedan inledde Thoresta en storsatsning att erbjuda matupplevelser utöver det vanliga. Sedan dess har den välkända restaurangguiden White Guide 2010 gett Thoresta 73 av 100 möjliga poäng och klassificeringen "Mycket god klass". *En mycket god helhetsupplevelse där köket presterar intressant och mycket väl genomförd matlagning*, lyder motiveringen. Thoresta är också utvald till Silverkrog i Sveriges Bästa Bord 2010, en stiftelseutgiven guide med särskilt utvalda topprestauranger. Av DN:s Hotellpatrull erhöll Thoresta 4 av 5 i betyg i senaste recensionen den 18 april.

– Utmärkelsen är ett kvitto på att vi är på rätt väg, men vi siktar ännu högre och tänker konkurrera med de allra bästa krogarna i Sverige. Vår devis är att gastronomi inte bara utgör maten utan omfattar hela värdskapet och helhetsupplevelsen, säger Stefan Ekengren, köksmästare och ansvarig för det kreativa arbetet bakom matupplevelserna på Thoresta Herrgård.

För att nå toppen håller Thoresta en konsekvent linje i maten. Man använder råvaror efter säsong, ekologiskt och närodlat. Förutom gourmetmiddag i äkta finkrogsmiljö serverar Thoresta lunch med renodlad husmanskost i ett koncept med gjutjärnsgritor på bordet och lergods, en hemma-hos-känsla.

– Vi inspireras av samtiden i det kreativa arbetet. Det gäller både helheten och detaljerna och vi slipar hela tiden på att bli bättre, säger Stefan Ekengren.

Hela konferensanläggningen är inblandad i satsningen på köket. Receptionister, kockar och servitörer är alla delaktiga i gästernas helhetsupplevelse.

– Vi är stolta över de höga poängen i White Guide och Sveriges Bästa Bord samt de fina recensionerna i DN. Utnämningarna är mycket inspirerande och vi fortsätter nu vår satsning på gastronomi och värdskap där våra gästers helhetsupplevelse alltid är närvarande och står i fokus, säger Pernilla Rehnberg, vd på Thoresta Herrgård.

Kontakt

Lina Wigh, marknadschef Thoresta Herrgård, e-mail lina@nyckelkonferenser.se tfn 070-371 58 24
Pernilla Rehnberg, vd Thoresta Herrgård, e-mail pernilla@thoresta.se tfn 070-495 49 00
Stefan Ekengren, köksmästare Thoresta Herrgård, e-mail stefan@thoresta.se tfn 070-687 43 16

Bilder

Högupplösta bilder finns att ladda ner på www.thoresta.se under rubriken "Nyheter/Pressrum".

Thoresta Herrgård, strax utanför Stockholm, är ett litet och exklusivt herrgårdshotell vars prisbelönta kök erbjuder matupplevelser utöver det vanliga. Konferensmiljön är harmonisk och idyllisk, en vistelse på Thoresta inramas av en god matupplevelse, en skön miljö och en behaglig atmosfär. Till Thorestas utnämningar hör Silverkrog i Sveriges Bästa Bord och klassificeringen "Mycket God Klass" i White Guide. Thoresta är medlem i Chaîne des Rôtisseurs, EURO-TOQUES SWEDEN och Svenska Möten.