

Villa Sjötorp

ETT HUS VID HAVET



RESTAURANT - MÖTEN - HOTELL

Fredrik Larsson är ny kökschef på prisbelönta Villa Sjötorp på Lyckorna

Fredrik Larsson har anställts som ny kökschef på Hotell Villa Sjötorp på Lyckorna utanför Ljungskile. Han kommer närmast från Port Sud i Skärhamn och arbetade innan dess under sju år som kökschef på den privata och exklusiva golfklubben Oustøen Country Club utanför Oslo i Norge. – Vi är väldigt glada över att Fredrik Larsson börjar arbeta här hos oss på Villa Sjötorp. Han har med sig nya och spännande idéer som ger inspiration att fortsätta att utveckla vår erkänt goda mat ytterligare, säger Ellika Mogenfelt som äger och driver Villa Sjötorp.

Nyligen tilldelades Villa Sjötorp den internationella utmärkelsen Historic Hotel Gourmet Award och har i White Guide 2016 fått det högsta betyget bland samtliga hotell anslutna till Countryside Hotels och även ett av de allra högsta betygen för restauranger i hela Bohuslän.

– Matlagningen på Villa Sjötorp har ända sedan starten 1995 kännetecknats av en medvetenhet och respekt för råvaran och producenterna. Vi ser det som vår uppgift att förädla ekologiska och lokala råvaror till en minnesvärd och njutbar upplevelse för våra besökare.

Den första utmaningen för Fredrik Larsson som kökschef är att förbereda de uppskattade julmiddagarna på Villa Sjötorp som serveras mellan den 26 november och den 22 december.

– Det känns väldigt bra och inspirerande att börja arbeta på Villa Sjötorp. Det är ett lite mindre ställe men med ett väldigt gott renommé för sin goda mat och med mycket bra människor som arbetar här. Dessutom är miljön och atmosfären här i huset något alldeles extra när vi närmar oss jultider, säger Fredrik Larsson.

Förutom lång erfarenhet som kökschef är Fredrik Larsson även utbildad sommelier vilket också påverkar hans arbete i köket. Tillsammans med restaurangchefen och sommelieren Harald Laanemets väljer de ut viner som passar med de olika maträtterna. Villa Sjötorp har också varit tidiga vad gäller lättdrycker producerade på svenska bär och frukter som alternativ till vin.

– Jag gillar att experimentera och kombinera olika smaker i min matlagning och ofta har jag ett visst vin i åtanke redan när jag komponerar en maträtt. I vårt moderna samhälle finns en ökad medvetenhet runt drycker i kombination med mat och dess möjlighet att lyfta måltiden ett extra steg.

Enligt Fredrik Larsson kommer det mesta ändå att vara sig likt på Villa Sjötorp även med en ny kökschef i huset.

– Jag trivs i matsalen och gillar den sociala direktkontakten med gästerna. Just mötet med besökarna ger energi och nya idéer till att utveckla köket och matlagningen på Villa Sjötorp ytterligare några snäpp.

För mer information:

Ellika Mogenfelt, ägare Villa Sjötorp. Tel: 0522-201 74. E-post: info@villasjotorp.se

Fredrik Larsson, ny kökschef Villa Sjötorp. Tel: 076-347 87 79.

www.villasjotorp.se

Villa Sjötorp byggdes 1901 som sommarbostad åt bruksägare Emil Hæger på Lilla Edets pappersbruk. Hæger ritade själv villan och lät tillverka delarna av norrländskt kärnvirke. På pråmar fraktades de till Lyckorna via Göteborg och på kort tid restes den magnifika villan. Idag är huset hotell och restaurang med ekologisk profil med huvudsakligen närproducerade råvaror. I White Guide 2016, Nordens ledande guidesystem för restauranger och caféer, tilldelas Villa Sjötorp 70 poäng vilket är det högsta betyget bland samtliga hotell som är anslutna till Countryside Hotels. Villa Sjötorp tilldelades den internationella utmärkelsen Historic Hotel Gourmet Award 2017.