

Peter J Skogström flyttar Mat & Vin till Slottsparken i Malmö

Efter tolv framgångsrika år på Stolpaberg Mat & Vin, har Marie och Peter J Skogström samt Lisa Nilsson flyttat sin verksamhet till centrala Malmö, närmare bestämt Slottsparken.

Mat & Vin Slottsparken har flyttat in i helt nyrenoverade lokaler som är perfekta för bröllop, matlagningskurser och företagsevenemang.

- Vi fick en möjlighet att köpa fastigheten i Slottsparken och såg det som en naturlig utveckling för vår verksamhet. Vi behövde större lokaler och blev mycket nöjda när vi hittade dessa i Slottsparken, förutom att det ligger centralt så är det en fantastiskt vacker och inspirerande miljö att arbeta i, säger Peter J Skogström.

- Vi ser fram emot att kunna utveckla vår verksamhet ännu mer i de nya lokalerna. Vi har byggt det så att vi hela tiden kan anpassa lokalerna efter antalet gäster. Det betyder att vi kan ha allt från mindre events och matlagningskurser på 8-10 personer till större events som bröllop och företagsevenemang på 80 personer fortsätter Peter att berätta.

Mat & Vin Slottsparken kommer även regelbundet att ha gästspel av mat- och vinexperter för att inspirera till god mat- och vinkultur, ett exempel är Sayan Isaksson, silvermedaljör i Sushi-VM. Den 17-18 juni kommer han till Mat & Vin Slottsparken för att hålla kurs för kockar och dagen efter att servera en femrätters-menü som man kan boka bord till.

Den sista helgen varje månad är det öppet för allmänheten, det är bara att boka bord och avnjuta den goda maten och härliga atmosfären på Mat & Vin Slottsparken. Gå in på www.matovinslottsparken.se för att få senaste de nyheterna och boka bord.

För mer information kontakta

Peter J Skogström
Tfn:040-46 76 92
peter@matovin.com

Följ Mat & Vin Slottsparken på [Facebook](#) för inspiration och senaste nyheterna

OM Mat & Vin Slottsparken

De som driver Mat & Vin Slottsparken är **Peter J Skogström** som 2006 blev korad till Årets Kock. Peter har varit med i Svenska Kocklandslaget under många år och har två OS-guld.

Marie Skogström har vunnit årets dessert 2002, placerat sig på andra plats vid två tillfällen i årets kvinnliga kock, Wilhelmina, final i årets konditor 2006, samt två semifinaler i årets kock.

Lisa Nilsson som är sommelier blev under sin utbildning utsedd till "bäst i klassen med högst poäng på alla prov.