



Presskontakt
Västervik Resort AB/
Lysingsbadets Semesteranläggning
Anna Svensson
anna.svensson@vastervik.se
0490-25 48 68

PRESSMEDDELANDE

2009-04-09

Restaurang Skärgårdsvillan öppnar upp!

Skärgårdsvillan är en gemytlig skärgårdsrestaurang som snart öppnar på Lysingsbadet med klassiska fisk- och skaldjursrätter som huvudinriktning. På förrättsmenyn kan man hitta både klassiker som löjromstoast eller s.o.s tillsammans med Västerviksspecialiteter som rökta fiskar. Huvudrätterna ska vara rejäla och rustika. Inga konstigheter, bara bra mat, är en grunddevis. Dessertmenyn kommer att bli något lite extra, levererad från saltmagasinets ekologiska bageri. Det blir en del av måltiden som kommer att vara svår att hoppa över, menar krögarkvintetten.

- Den traditionella svenska skärgårdsmatlagningen ligger som grund och inspiration för det kök vi ska presentera på Skärgårdsvillan. Matkompositionerna har ett uttryck av renhet och enkelhet med ett igenkännande i svensk smak och kulinariska traditioner, säger Henrik Arkåsen, köksmästare.

- Restaurangens meny och dryckeslista ska vara utformad både design och innehållsmässigt ge besökarna en riktig skärgårdsupplevelse. Vi väljer viner från både gamla och nya världen som på bästa sätt ska samspela och överraska, tillsammans med maten, säger sommelier Camilla Settlin.

Västerviks skärgård blir ett viktigt inslag, exempelvis i menysidorna som blandas med historik och berättelser. Traditionella bakverk, skärgårdsinspirerade luncher och klassiska fisk- och skaldjursrätter och dessertmenyn, som blir något av det extra, blir det som bjuds i matväg.

- Inredningen är inspirerad av 30-talets skärgårdsvillor med tapeter och tyger från Josef Frank, vitmålade trägolv, punschveranda, ljus, tillgängligt och harmoniskt. Detta tillsammans med en trädgård som inbjuder till avkoppling ska man kännas sig varmt välkommen, säger Emma Arkåsen, ansvarig för inredningen.

Målgruppen är Lysingsbadets gäster, alla dagsbesökare, golfgäster, västervikarna och barnfamiljer. Framför allt kanske just barnen, som ska uppmuntras att äta vällagad mat och som även får en egen "barnhörna". Restaurangen kommer att ha öppet varje dag från juni till augusti.

En av Skärgårdsvillans ägare, Jonas Settlin, svarar varför de valde att etablera restaurang just på Lysingsbadet:

- Egentligen var vi inte på jakt efter ytterligare en restaurang. Men utvecklingsmöjligheterna på Lysingsbadet är enorma och att vara del av denna utveckling känns mycket spännande. Vi har dessutom varit verksamma på Lysingsbadet tidigare och kan området, kunderna och trivs mycket bra med personalen på Lysingsbadet. Skärgårdsvillan passar även bra in bland våra andra verksamheter, säger Jonas Settlin.





- Det är mycket viktigt att Lysingsbadet, som är en Sveriges största och marknadsledande semesteranläggning och med 180 000 gästnätter, har två bra restauranger med olika utbud och koncept. Det är en del i vår vision att ha bra restauranger som vi kan arbeta med tillsammans för att göra gästens totalupplevelse ännu bättre året runt, säger Gunnar Boman, VD på Västervik Resort AB, som driver Lysingsbadet. Han fortsätter:

- Skärgårdsvillan erbjuder ett koncept med bordsservering i en avslappnad miljö. Våra gäster förväntar sig hög kvalitet och bra service, det vet vi att företaget bakom Skärgårdsvillan är mycket duktiga på. Vi tycker samtidigt att konceptet passar bra, då det knyter an till skärgården. Naturen, skärgården är det som våra gäster upplever som det unika med Lysingsbadet.

FAKTA SKÄRGÅRDSVILLAN:

Företaget ingår i *Magasin 5-koncernen*, som är ett familjeföretag och drivs av Emma & Henrik Arkåsen, Camilla & Jonas Settlin och Bo Andersson. Förutom Skärgårdsvillan återfinns erkända restaurangen *Saltmagasinet*, *ekologiska Bageriet* och *Gusto World Food* samt delikatessbutiken *Ost & Deli* – alla verksamma i Västervik.

Henrik Arkåsen räknas som en av Sveriges främsta kockar inom ekologisk mat. Henrik har släppt kokboken *EKOLOGISKA SMAKER* och är företagets kreativa chef, logistik- och inköpsansvarig. Telefonnummer: 0705-75 55 51

(Ladda ner en högupplöst pressbild av Henrik Arkåsen och Jonas Settlin här.)

Emma Arkåsen sköter bokföring och har hand om ekonomin tillsammans med Bo Andersson. Emma är dessutom ansvarig för inredningen på koncernens enheter.

(Ladda ner en högupplöst pressbild av Emma Arkåsen här.)

Camilla Settlin är vår sommelier och restaurangchef. Hon är känd som en av Sveriges bästa vinskribenter med flerårigt samarbete med Aftonbladet.

(Ladda ner en högupplöst bild av Camilla Settlin här.)

Jonas Settlin ansvarar för marknadsföring, personal och affärsutveckling inom koncernen. Telefonnummer: 0705-50 75 63. *(Ladda ner en högupplöst bild av Jonas Settlin här.)*

Bo Andersson är en av Sveriges bästa utbildare inom ansvarsfull alkoholutbildning. Han har även fått utmärkelser, som *Årets Kocklärare*.

För mer information, vänligen kontakta

Skärgårdsvillan, Jonas Settlin 0705-50 75 63
Skärgårdsvillan, Henrik Arkåsen 0705-75 55 51
VD Västervik Resort AB, Gunnar Boman 0490-25 48 65

