Gudme Raaschou Spiseguide
Redaktionen * Bent Christensen
bent@bentchristensen.com
+45 5631 1168

Årets Restaurant 2009

Finalisterne i den prestigiøse kategori Årets Restaurant i Danmark 2009 er nu udpeget af redaktionen for Gudme Raaschou Spiseguide.
For overhovedet at komme i betragtning i denne kategori er det væsentligt for redaktionen at påpege, at restauranterne er valgt efter en ganske nøje vurdering af alle tænkelige aspekter omkring oplevelsen at besøge en restaurant. Det er således forudsat, at begrebet restaurant overvejes fra alt der opleves fra den første kontakt ved bordbestillingen over den personlige modtagelse ved velkomst til afskeden . Indretning, bordplacering, opdækning og bestik, glas og accessories, menu- og div andre sortimentskort , maden, menuen, serviceringen i såvel form som substans , akustik og belysning, evt. musik eller anden atmosfærepåvirkning etc over hele besøgets længde.

Årets finalister er (opført i alfabetisk navnerækkefølge):

Dragsholm Slot, Hørve * Herman, Kbhvn * Paustian v Bo Bech, Kbhvn *Søllerød Kro, Holte
-1995,- -1909,- -1695,-
Redaktionen ønsker alle tillykke og ser frem til at opleve de 5 finalemiddage, der afholdes 9 sept kl 18.30 på Søllerød Kro, d. 13 sept kl 17.30 på Dragsholm Slot, d 14 sept (aften) på Paustian v. Bo Bech og d 20 sept kl 17.30 på Herman i Tivoli. Det anbefales interesserede at bestille bord snarest på de ønskede restauranter, hvor menu, drikke, etc. og pris er 100% fastlagt af restauranterne.

Årets Restaurant offentliggøres på en unik Gallaaften, der afholdes søndag den 1 november 2009 kl 17.00 på Frederikshøj, Århus, hvor Spiseguiden kårer Årets..... i alle kategorier. **Info:** Restauranter, hvor der er sket indstilling i mindst 1 af kategorierne Årets..... inviteres som gæst. Udover denne gæsteplads kan der - med forbehold for mellemsalg – bestilles yderligere pladser, ell notering på venteliste.
Gallaaftenens program: Aperitif & Snacks & Champagne fra kl 17.00 til kl 18.30.
Kl 18:45 Bordplacering & derefter Velkomst ved guidens redaktør Bent Christensen.

Menu kreeret af Palle Enevoldsen og Wassim Hallal. Hertil udsøgte vine afsluttende med kaffe & Avec. Vinene er sponsoreret af Bichel Vine, Laudrup Vin & Gastronomi, H.J.HansenVin A/S & Tasty Brands ApS, der ligeledes leverer mineralvand Solé Arte.

På gallaftenen uddeles priser og diplomer til Årets Restaurant 2009, Årets Bo&Spis 2009, Årets Kokkeprofil 2009, Årets Frokostrestaurant 2009, Årets Restaurantchef /Tjener 2009, Årets Brasserie/Bistro/Spisehus 2009, Årets Sommelier 2009, Årets Oste 2009, Årets Vinkort 2009, Årets Aveckort 2009, Årets Dessertoplevelse 2009.

Arla Foods sponsorerer kategorierne Årets Oste og Årets dessertoplevelse.
"BooksforCooks" sponsorerer Årets Særpris

E-mail: bent@bentchristensen.com , www.bentchristensen.com, +45 5631 1168