



ERIKSBERG

NYHETSREV

Januari 2012

Restaurangen heter Visenten - mycket spännande på gång!

Eriksbergs tävling att namnge den återuppbyggda restaurangen är avgjord, den heter Visenten. Under året kommer vi att arrangera många spännande events där. Först ut är Paolo Roberto, lördagen den 11 februari.



Missa inte drömmen om Italien med Paolo Roberto, som har gått från att vara proffsboxare till kokboksförfattare och hylad kock. Paolo kommer att vara vår middagsvärd hela kvällen.

Vi börjar kl 16.00 med välkomstdrink, sedan blir det föreläsning, olivoljeprovning, fem rätters italiensk meny med utvalt vinpaket och eftermingel i baren.

Alla som deltar får dessutom

en goodiebag till ett värde av 800 till 1 100 kronor. Pris för allt detta, endast 1 450 kronor per person.

Boka senast den 3 februari via tel 0454-56 43 80 eller e-post bokningar@eriksberg.nu.

När du bokar ska du uppge vilken goodiebag som du vill ha. Vilka du kan välja på ser du på sista sidan av detta nyhetsbrev.

Det händer mera

Vi planerar för många andra spännande saker framöver. Här presenterar vi några datum att spika in:

- 3 mars. Visentafton. Föreläsning och Upplevelsemeny med visentinslag. Pris 895 kronor/person.



Vi hämtar med buss i Karlshamns centrum (förbokas)

- 10 mars. Melodifestival, vi serverar festlig buffé och följer finalen på storbild. Vi hämtar och lämnar med buss i Karlshamns centrum samt i närområdet. Pris 250 kr/person inklusive buss, buffé och fördrink.



- 7-8 april. Eriksberg har öppet för drop-in besökare som vill fika eller köra rundtur. Restaurangen serverar även påskbuffé som kostar 495 kr/person.

- 5-6 maj. Eriksberg har öppet för drop-in besökare som vill fika eller köra rundtur. Restaurangen serverar viltsteksbuffé som kostar 175 kr/person.

- 27 maj. Vi firar Mors dag med tre rätters meny. Pris 495 kronor/person.

- 15 juni. Vi firar fotbolls EM med grillbuffé. Buss hämtar och lämnar i Karlshamns centrum samt i närområdet. Pris 250 kr/person inklusive buss, buffé och en öl.

- 23 juni. Eriksberg öppnar för sommarsåsongen.

- Vecka 30-32. Grillaftnar med musikunderhållning på onsdagar. Pris 250 kr/person. Olika teman med Bluegrass, country och irländsk afton.

- 15 september. Kronhjortsbröl. Föreläsning och Upplevelsemeny samt kaffelikör som serveras på altanen. Pris 895 kr/person.

- 9-11 november. Gåsmiddag.

Pris 495 kr/person.

- 23 november-21 december, serverar vi julbord.

- 15-16 december. Julmarknad.

- 31 december. Nyårssupé.

Fler arrangemang, bland annat vinprovningar, kommer att presenteras vartefter de inplaneras, via nyhetsbrev och i vår kalender på hemsidan.

Tänk på att förboka!

Då våra arrangemang är populära är det bra att vara ute i god tid och boka, det gör du via tel 0454-56 43 80 eller e-post bokningar@eriksberg.nu.

Presentkort på upplevelse

Tänk gärna på att du kan boka in en övernattnig i vårt nya fina hotell, i samband med ditt besök här.

Det går även bra att köpa ett presentkort på en upplevelse. Det är bara att du hör av dig till oss så skraddarsyr vi det efter dina önskemål. Välkomna!

Grattis till vinsten!

Vi fick in hundratals förslag i vår tävling att namnge restaurangen och flera hade lämnat namnet Visenten. Lotten fick avgöra bland dessa och vinnare blev Elisabeth Landén, från Karlskrona.

Carl Jan Granqvist utformar vår nya spektakulära vinkällare

Carl Jan Granqvist ska utforma vår nya vinkällare, för att höja graden av upplevelser här på Eriksberg.

Carl Jan besökte Eriksberg i slutet av september 2011, vilket blev en mycket uppskattad och välbesökt upplevelse för alla inblandade.

– Carl Jan fattade tycke för Eriksberg och ska bidra med sin kompetens och fylla upp vår nya fina inglasade vinkällare, säger Per-Arne Olsson, vd för Eriksberg.

Eriksbergs label

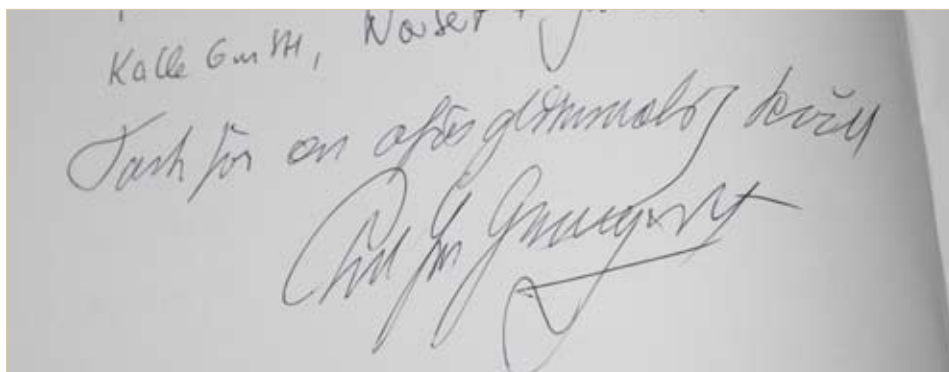
Det finns plats för 10 000 flaskor i vinkällaren och Carl Jan ska hjälpa till både med det enkla och avancerade i utbudet. Bland annat kommer vi att ha en Bordeaux ur Carl Jans egen vinkällare, med Eriksbergs label och andra kvalitetsviner från några av världens bästa vingårdar.

Vinkällaren som beräknas vara klar längre fram i år, kommer att ligga i blickfånget när vi har konferenser, olika mat- och vinprovningar och annat.



Carl Jan Granqvist är en av Sveriges mest kända vinkännare. Vi känner oss mycket hedrade att han nu ska utforma vår nya vinkällare. När Carl Jan besökte Eriksberg i september i fjol, passade han på att skriva i vår gästbok. Vi tycker också att det var en oförglömlig kväll!

Foto: Towe Olsson



Julmarknad gjorde storstilad comeback

Det blev en mycket välbesökt julmarknad på Eriksberg, med närmare 9 000 besökare.

Efter fjolårets uppehåll på grund av branden, var det en efterlängtat julmarknad som hölls 10 och 11 december, med inslag av både eld i form av gycklargruppen Pyro och is i form av ICEHOTEL och ICEBAR.

Med i vimlet fanns ishotellets grundare Yngve Bergqvist. Och vid den uppbyggda isbaren gjorde Lena Kriström, skulptör från ICEHOTEL, fina iskulpteringar i 1,5 ton tunga isblock. Dessutom var det många utställare, hunduppvisning med polisen, underhållning, viltförsäljning, maskinuppvisning och mycket mera.



Ishotellets grundare Yngve Bergqvist gjorde tummen upp. Här tillsammans med Per-Arne Olsson, vd för Eriksberg, och Lena Kriström, skulptör som har gjort den fina näckrosen i is som syns på bilden.



Therese Svensson serverade kalla drycker i isglas som skördats i Torne älv i Jukkasjärvi.



Under julmarknaden fick besökare möjlighet att se vårt senaste tillskott i vår konstnärliga utsmyckning på Eriksberg, Ompahlos, i diabas av konstnär Marc Rizell.

I Säteriet med sin klassiskt sobra elegans har vår kökschef Jesper Karlsson, designat en modern och levande Upplevelsemeny med säsongens bästa råvaror som utgångspunkt. Runt grundmenyn skapas sedan dagligen flera nya rätter som serveras vid ert bord för kvällen. Välkomna att boka en upplevelse!

Vill ni inte ha vårt nyhetsbrev, skicka e-post till info@eriksberg.nu

Kontakt:
Telefon: 0454-56 43 00
E-post: info@eriksberg.nu
www.eriksberg.nu

Adress:
Eriksberg
374 96 TRENDSUM

Eriksberg – på djurens villkor!



Goodiebags



Knivset



Kockkniv med skärpstål



Olivolja extra virgin

Alla som deltar vid *Drömmen om Italien* får en goodiebag (värde cirka 800-1100 kr) med varor från Paolos unika matlagningskoncept Lezie med sig hem.

Glöm inte att ange vilken goodiebag (1,2 eller 3) som önskas när ni bokar!



Pastakastrull i rostfritt

1

Pastakastrull

Pastakastrull i rostfritt stål, med en nätkorg inuti. Funkar även fantastiskt till att ångkoka grönsaker.

Olivolja extra virgin, Novello, 500 ml

Vår berömda novello olivolja är plockad för hand i våra olivlundar.

2

Kockkniv Coltello da Cuoco med skärpstål

Det rostfria stålet är av högsta kvalitet. Kniven håller skärpan bra och är lätt att slipa med skärpstålet.

Olivolja extra virgin, Novello, 500 ml

Vår berömda novello olivolja är plockad för hand i våra olivlundar.

3

Knivset med filékniv, brödkniv och grönsakskniv

Rosewoodhandtag och blad i det bästa rostfria stålet för hög skärpa och lång livslängd.

Olivolja extra virgin, Novello, 500 ml

Vår berömda novello olivolja är plockad för hand i våra olivlundar.



Le Zie är en speciellt framtagen köksserie som bygger på det italienska kökets principer: kvalitet, tradition, funktionalitet och inte minst - matglädje. Le Zie har hämtat sin inspiration från området kring Maddaloni i södra Italien med huvudsyfte att underlätta matlagningen med verktyg så att den blir både roligare och bättre. Ingen hantverkare klarar sig utan bra verktyg. Alla produkterna är av högsta kvalitet och materialvalen är väl genomtänkta.