



Pressmeddelande 2008-11-14

Off Season blir High Season för Skanörs Gästgifvaregård

Som ny medlem i Sveriges snabbast växande hotellkedja Petit Hotel kommer Skanörs Gästgifvaregård bli ännu mer bekant för svenskar som verkligen söker det allra bästa. När maten dessutom håller världsklass med den meriterade erkänt skicklige kökschefen Martin Hansen i köket blir nu Skanör med Gästgifvaregården en vallfärdsort som man gärna tar en svängom för att besöka.

Martin Hansens Gåsamiddag har prisats i skånska medier de senaste veckorna och man behöver inte vara skåning för att bli inspirerad att få njuta av god kokkonst och underbar miljö under det som egentligen är off season för en sommaridyll som Skanör. Skanörs Gästgifvaregård är den senaste medlemmen i Petit Hotel-kedjan och når nu därmed ut till en kundkrets i hela Sverige och ut i Europa. **Martin Hansens** senaste merit var, i spetsen för Skåne Kulinar, en hedrande bronsmedalj i matlagnings-OS i Erfurt. Han var även en av årets sex finalister i Årets Kock 2008. Martin Hansen är en klart lysande stjärna väldigt nära den högsta toppen i Svensk gourmetkonst. Skanörs Gästgifvaregård är en Silverkrog i krogguiden Sveriges Bästa Bord och siktar nu självklart på att bli en Guldkrog i nästa års utgåva.

– Vi är naturligtvis välkända för alla skåningar som njuter av god mat och av idyllen i Skanör, bekräftar ägaren Christian Wilander, som samtidigt betonar att man ser fram emot att tillhöra en kedja med ett likartat koncept, små hotell med stora kök, men som samtidigt alltid lyfter fram varje restaurangs och hotells unika egenskaper och fördelar.

- Med Martin Hansen som kökschef är vi naturligtvis extra gynnade, fortsätter Christian Wilander. Vi kan erbjuda våra gäster två olika upplevelser och måltidsalternativ i Matsalen med ”Fine Dining” och avsmakningsmenyer samt i Bakfickan, som är av lite lättare bistrokaraktär.

Vill man stanna över natten så gör man det med fördel i ett av de tio ombonade dubbelrum som helrenoverades för två år sedan. Skanör är en idyll, med havet som omedelbar granne, som med fördel kan besökas under höst- och vinterhalvåret, då utan badgäster och med färre turister. En underbar natur, långa promenader vid havet som avslutas med en kulinarisk upplevelse skapad av kökschef Martin Hansen, är det nog få som kan motstå.

- Vi är stolta och glada över att välkomna Skanörs Gästgifvaregård som medlem, säger Leena Höbinger som är VD för Petit Hotel. Intresset hos exklusiva små hotell att få tillhörighet och därmed ökad exponering på marknaden är stor och Petit Hotel är idag Sveriges snabbast växande hotellkedja.

För mer information, intervjuer och högupplösta bilder kontakta:

Leena Höbinger, VD Petit Hotel, tel 0225-412 60, 070-214 17 06, leena@petithotel.se
Christian Wilander, Skanörs Gästgifvaregård, tel.

*Petit Hotel, som är medlem i Pleasant Hotels Europe, finns idag på 31 platser i Sverige med Björkuddens Hotell & Restaurang i norr till Mötesplats Österlen i söder. Hotellen har som mest runt 30 rum och stora konferensmöjligheter. Gemensamt för hotellen är att de har professionell personal, hög komfort och ett stort och utmärkt kök. **Petit Hotel Pearl** ingår i kedjan med nio hotell med liknande koncept i Europa och i Afrika. www.petithotel.se*