

30 Sep 2008

ENGgården – viloplats för operastjärnor- hittar numera en breddad publik genom Petit Hotel

För det lilla hotellet på landsbygden öppnas dörrarna till fler gäster när man väljer att ingå i en hotellsammanslutning. För ENGgården blev Petit Hotel den kedja som matchade det egna konceptet bäst. Ägarna Siw och Carl Axel Engstad ser det som en stor tillgång att träffa andra ägare inom Petit Hotel och vara en del av en gemenskap där man kan känna tillhörighet och slippa fäktas ensam.

– Vi ville ingå i en hotellsammanslutning och efter att ha undersökt marknaden kändes Petit Hotel som det självklara valet. Petit Hotel har en snygg outfit och ett trevligt koncept som tilltalar oss och som stämmer bra överens med vad ENGgården är, säger pianisten och yrkesmusikern Carl Axel Engstad som driver ENGgården sedan ett år tillbaka tillsammans med sin fru Siw Engstad.

Ett fyrstjärnigt hotell och kök med musikstudio och galleri
ENGgården är ett fyrstjärnigt hotell och restaurang med en kombinerad musikal och konstgalleri i hjärtat av byggnaden. En inspiration för själen genom musik, konst, underbar mat och möten med andra människor. Idén till hotellet föddes på åttiotalet på Metropolitan i New York av de internationella operastjärnorna Barbara Bonney och Håkan Hagegård. De ville skapa ett center för avkoppling, repetitioner och inspelningar i en rofylld vacker svensk landsbygd. Det är detta center som idag heter Enggården (tidigare Hagegården).

– Genom den gemensamma marknadsföringen och Petit Hotel-katalogen når vi fler människor och stärker det professionella intrycket och den gedigna känslan av god kvalitet, säger Carl Axel Engstad.

ENGgården genomför musikarrangemang och workshops inom konst och musik, men det som är mest speciellt med hotellet är kanske den egna musikstudion. Här finns utrustning för att klara av krävande akustiska inspelningar. ENGgårdens kulturengagemang går även över gränsen från musik till bildkonst och skulptur, där även glas och keramik ingår. Det nya galleriet erbjuder konstverk av etablerade och nya konstnärer. Vad som ska visas beslutas i en nämnd bestående av yrkesverksamma konstnärer och professionella konstkritiker, en oberoende gallerist och ENGgården.

Kökschefen Henrik Lööv komponerar maträtter med enkla rena smaker och exklusiva råvaror av hög kvalitet. På hösten kan man avnjuta jordärtskockssoppa med äppelchutney toppad med gravad älgfilé i sann säsongsbetonad anda.

För mer information, katalog eller bilder vänligen kontakta:

Leena Höbinger, VD Petit Hotel, tel. 0225-412 60, 070-214 17 06, leena@petithotel.se
Carl Axel Engstad, ENGgården, 0570-122 00, carl@enggarden.se

Petit Hotel, som är medlem i Pleasant Hotels Europe, finns idag på 32 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 <<http://www.petithotel.se>>