



piccolo
NYHETER FRÅN PETIT HOTEL



Pressmeddelande 06-11-09

Pressmeddelande 2006-11-09



De små exklusiva hotellen med de stora köken **Smakriket** En fantastisk matresa med Petit Hotel

Lagom till jul lanserar Petit Hotel "Smakriket", en inspirerande bok för både sinne och smak. En bok att lustfyllt bläddra i för att få ta del av hotellägarnas historia och stjärn-kockarnas favoritrecept baserade på naturens och regionens eget och unika skaffereri. Läsarna bjuds med på en lustfylld resa till Petit Hotels olika hotell över hela Sverige.

- Vackra miljöer och skickliga kockar är en spännande kombination. Sedan starten 2002 har jag fascinerats av att det finns så mycket att berätta om vart och ett av våra hotell, säger Leena Höbinger VD för Petit Hotel. Alla är ju familjeägda och bakom framgången finns det människor som brinner för sitt livsverk och älskar mat. Det är det som vi vill förmedla genom vår bok Smakriket, inte bara till en svensk publik utan även till våra utländska besökare. Boken är därför skriven med både svensk och engelsk text vilket gör att Smakriket blir en spännande presentbok och julklapp även för dem.

Varje presenterat hotell har en inledande text med ägarnas egna berättelser följt av en noga utvald trerättersmeny baserad på regionens och naturens eget skaffereri. Exempelvis recept på Vätternröding från Idas Brygga i Karlsborg, pilgrimsmusselsoppa från Bryggan i Fjällbacka, vildgås från Ringsjö Krog & Wårdshus i Höör samt lamm med svart trumpetsvamp från Mötesplats Österlen.

- Det är vår förhoppning att boken och recepten skall tjäna som en inspirationskälla när man vill laga och bjuda på en riktigt högklassig middag hemma, tillägger Leena Höbinger. Självklart vill vi även inspirera till ett besök och övernattnig på hotellen för att man själv på plats skall få uppleva den goda maten och den unika miljön.

Petit Hotels egen fotograf är Malin Larson, som förutom den läckra maten, också i stämningsfulla och speciella interiörer dokumenterat människorna och naturen som inramar hotellen.

Smakriket, som är på 200 sidor, utkommer i november och säljs på alla Petit Hotel-kedjans hotell. Priset är 320 kronor inklusive moms.

**För mer information, intervjuer och högupplösta bilder kontakta:
Leena Höbinger**, VD Petit Hotel, 0225-412 60, 070-214 17 06,
leena@petithotel.se

Fler bilder finns att hämta under www.petithotel.se under pressinformation.



Petit Hotel finns idag på 24 platser i Sverige med Björkuddens Hotell & Restaurang in norr till Mötesplatsen Österlen i söder, samt på tre platser i Storbritannien. Hotellen har som mest 27 rum och utmärkta konferensmöjligheter. Gemensamt för hotellen är en professionell personal, hög komfort och ett spännande kök.

Björkuddens Hotell & Restaurang . Bryggan i Fjällbacka . Dala Husby Hotell & Restaurang
Drakamöllan Gärdshotell . Ers Jons Gården . Handelsman Flink . Idas Brygga
Korstäppans Hotell & Pensionat . Kullagårdens Wårdshus . Lotsstugan . Lumber&Karle
Mötesplats Österlen . Pensionat Styrso Skäret . Riddersviks Gård . Ringsjö Krog & Wårdshus
Sea Lodge . Sikfors Herrgård . Strand Hotel . The Inn At Whitewell . The Kings Arms Inn
The White Hart Inn . Ulfshyttans Herrgård . Villa Sjötorp . Wirsbo Herrgård
Wårdshuset i Dala Floda . Wallby Säteri . Wårdshuset Lugnet . Västanå Slott

Beronvägen 7 | SE-776 97 Dala Husby | SWEDEN | Tel +46 (225) 412 60
info@petithotel.se | www.petithotel.se

Kan du inte läsa detta mail, gå till webversionen >>>
Har du synpunkter eller frågor, är du välkommen att kontakta oss. Vill du inte ha e-post med specialerbjudanden samt information om nya produkter och tjänster? Klicka här för att tas bort från mailinglistan >>>