



PRESSMEDDELANDE

Stockholm den 14 februari

För omedelbar publicering

För mer information om White Guide:

Mikael Mølstad, 070-727 21 22. mikael.molstad@whiteguide.se

WHITE GUIDE 2018 PRESENTERAS DEN 5 MARS

Nominerade till Årets Dryckesupplevelse och Årets Serviceupplevelse

Årets Dryckesupplevelse är ett nytt pris som i år ersätter Årets Vinupplevelse och Årets Ölupplevelse därför att upplevelsen och kvaliteten inte längre enbart styrs av glasets innehåll. Priserna delas ut på White Guide Gala den 5 mars i Blå Hallen, Stadshuset, Stockholm.

Med utmärkelsen Årets Serviceupplevelse premieras en restaurang som bidragit till att berika och utveckla servicekulturen. Hela serviceuppläggets idé och genomförande; omhändertagandet av gästen, kunskapen om mat och dryck och hur den förmedlas till gästen, liksom rätt tonträff i tilltal, från bordsbokning till avtackning, är alla viktiga moment i en stor serviceupplevelse.

Nominerade till

ÅRETS SERVICEUPPLEVELSE

Adam/Albin, Stockholm.

För att ha skapat ett unikt rum där varje medarbetare utstrålar vänlighet och värdskap – och förmår förmedla alla delar av upplevelsen till gästen – i glas såväl som på tallriken.

Bloom in the Park/Embassy of Sagrantinia, Malmö

För att ha skapat en skraddarsydd service där vi överraskas, utmanas och uppmanas – allt i en helhetsupplevelse från entré till att vi förflyttas till systerrestaurangen för kaffe.

Frantzén, Stockholm.

För att ha gett fine dining en ny modern definition, där varje gäst behandlas "furstligt informellt" av ytterst kompetent personal i varje fas av besöket från första till sista hisstur.

Taxinge Krog, Nykvarn.

För att med små medel få alla gäster att känna sig ompysslade och uppmärksammade och där den ousinliga kunskapen kring det lokalt odlade, uppfödda och skjutna blir en naturlig del.

forts.



Med utmärkelsen Årets Dryckesupplevelse premieras en restaurang som under året utmärkt sig genom ett ambitiöst arbete med drycker där urval, hantering, mat- och dryckesmatchning samt förmågan att förmedla kunskap alla är viktiga delar.

Nominerade till

ÅRETS DRYCKESUPPLEVELSE

Ambar, Stockholm

För att med stor passion ha skapat en nördig, nischad och hjärtlig restaurang där varje besök gör att gästen lämnar kvällen en dryckeserfarenhet rikare.

Bhoga Restaurang, Göteborg

För att med stor självkänsla och djupgående kunskap kombinera drycker av olika ursprung och typ för att skapa en större upplevelse av smaker på rätterna.

Folii, Stockholm.

För att med stort yrkeskunnande, engagemang och personlighet ha skapat en ny typ av vinbar där upplevelsen i glaset maxas med hjälp av en levande vinlista, service, mat och ambiance.

PM & Vänner, Växjö

För att med djup kunskap och glädjefylld nyfikenhet varje kväll skapa helhetsupplevelser där mat på toppnivå och viner i världsklass är lika värdiga komponenter.

SAV, Tygelsjö

För att ha skapat ett sensationellt bra alkoholfritt dryckespaket som gör en middag här minst lika kul för den som avstår alkohol.

Unn, Stockholm

För att genom innovativa dryckesval i ett samspel med gästerna skapa en unik upplevelse av dryck och mat där alkoholfritt är lika viktigt som det alkoholhaltiga.

Winery Kitchen, Stockholm.

För att i egen regi både producera vin och erbjuda ett utbud av världens viner där upplevelsen av drycken är minst lika viktig som maten på tallriken.

