

BRASSERIE

CARL

BRASSERIE CARL INTRODUCERER LIVSNYDERI MED ET SUNDT TWIST

Kurhotel Skodsborg lancerer Brasserie Carl, et nyt brasserie, der opdaterer grundlæggeren Carl Ottosens visioner indenfor sundhed, velvære og kost til 'det gode liv anno 2020'.

Brasseriets signaturmenu hedder 'Carls valg' – en vegetarisk menu med basis i sæsonens bedste grønne råvarer. Gæster, der ønsker fisk eller kød som supplement til signaturmenuen, kan frit vælge dette. Derudover lokker brasseriet med udvalgte brasserie-klassikere og hverdags-hygge med 'dagens ret'.

SUNDE PRINCIPPER - OG FORKÆLELSE AF ALLE SANSER

"På Kurhotel Skodsborg hylder vi både de sunde principper og nydelsen. Vi har en holistisk tilgang til sundhed og velvære, hvilket betyder, at maden i vores restauranter både skal være god for kroppen og forkæle alle sanser. Vi kalder det gerne 'det gode liv anno 2020'," fortæller Susanne Åberg, administrerende direktør for Kurhotel Skodsborg A/S. Kurhotellets grundlægger Carl Ottosen var i 1898, en fremsynet mand, der blandt andet anbefalede frisk luft, søvn og motion for at opnå et sundt liv. Carl Ottosen rammer tidsånden rent i 2020, idet han også var fortalere for en funktionel, vegetarisk kost, hvilket er funderet i køkkenets manifest hvor signaturmenuen kaldet 'Carls valg' er udviklet som vegetarisk menu. Gæster, der ønsker at supplere menuen med kød eller fisk vil blive vejledt til sæsonens bedste råvarer. Frokosten i Brasserie Carl byder på udvalgte brasserie-klassikere, mens stamgæster vil påskønne, at Brasserie Carl også serverer kurhotellets populære palæo-smørrebrød.

HVERDAGSHYGGE OG 'CARLS BIKSEMAD'

Brasserie Carl er indrettet med fokus på komfort og kvalitet. Brasseriet er inspireret af kurhotellets unikke omgivelser og optimerer gæsternes oplevelse af udsigten til Øresund, magelige møbler og hyggelig brasserie-stemning.

Køkkenschefen forkæler med en udvalgt 'dagens ret' på hverdage. Han glæder sig særligt til at præsentere den faste torsdags-ret 'Carls biksemad', hvor køkken-teamet arbejder på at sætte nye kulinariske standarder for den elskede klassiker.

Brasserie Carl kan i alt byde 150 gæster velkommen ad gangen og vil både kunne lægge hus til mindre og større fester samt intim private dining for op til 14 personer ved et specialdesignet 'Chef's Table' med panoramavinduerne mod Øresund.

'SOFT OPENING' MED OP TIL 20 % RABAT

Kurhotel Skodsborg åbnede det nye Brasserie Carl mandag den 18. maj 2020 og inviterer til "soft opening", hvor alle tilbydes 15 % rabat på regningen, til og med søndag den 14. juni 2020 (abonnenter på kurhotellets nyhedsbrev opnår 20 % rabat).

Det er muligt at booke bord under 'Brasserie Carl' på [Skodsborg.dk](https://www.skodsborg.dk).

KURHOTEL SKODSBORG

BRASSERIE

CARL

Kurhotellet følger alle myndighedernes retningslinjer – og har taget en del ekstra initiativer – for at minimere smitterisikoen fra Covid-19-virussen. Læs mere om kurhotellets tiltag på [Skodsborg.dk](https://www.skodsborg.dk).

MERE INFORMATION

Kontakt venligst Maibritt Holm, Head of Marketing, på maho@skodsborg.dk eller på mobil +45 2790 2844, hvis du ønsker yderligere information.

KURHOTEL SKODSBORG

Kurhotel Skodsborg er et internationalt kurhotel baseret på enkle nordiske traditioner, hvor natur, historie og skønhed smelter sammen med viden, passion og innovation.

Kurhotellet, der blev etableret i 1898, ligger i Nordsjælland, mellem Øresund og skoven, direkte op til Dyrehaven, og kun 20 minutter i bil fra Københavns centrum.

Kurhotellets filosofi bygger på grundlæggeren læge Carl Ottosens principper om det sunde liv, og hotellets spaafdeling tilbyder unikke spa- og fitnessfaciliteter i bygninger designet af Henning Larsen Architects.

Kurhotel Skodsborg tilbyder desuden charmerende møde- og conferencefaciliteter samt et køkken baseret på sæsonens bedste lokale råvarer.



KURHOTEL SKODSBORG