

Pressmeddelande
Att: Nyhetschefen

Göteborg 2008-09-22

Pressinbjudan:

Sveriges första flytande till Klädesholmen

Nu når Sveriges första flytande hotell sin slutdestination vid restaurang Salt & Sill på Klädesholmen!

I samband med förtöjningen på Klädesholmen den 25 september har Salt & Sill nöjet att bjuda in media till pressträff och första presentation av hotellet. I mitten av oktober öppnar hotellet som har 23 rum och 48 bäddar samt konferensmöjligheter.

Den 25 september anländer de sex tvåplanshusen med båt från en närliggande kaj på Ängholmen, där hotellet har färdigställts.

Det flytande hotellet beräknas göra Klädesholmen mer attraktiv för såväl turister som lokalbefolkning och näringsliv.



Det flytande hotellet bogserades från Vallhamn till Ängholmen i slutet av juli. Den 25 september anländer hotellet till sin slutdestination vid Salt & Sill på Klädesholmen.

Vad: Pressträff i samband med förtöjningen av Sveriges första flytande hotell

När: 25 september, klockan 09.30

Var: Salt & Sill på Klädesholmen, Tjörns västsida

(från Göteborg E6 norrut mot Stenungsund. Tag av på väg 160 mot Orust, Tjörn. Efter Tjörnbron vid trafikljuset, sväng vänster in på väg 169 mot Rönnäng. Följ väg 169 18 km till skylt Klädesholmen. Tag höger och följ vägen över bron till Klädesholmen.

Medverkande: Vd:n Sanna Hermansson och ägaren Patrik Hermansson och arkitekten Arne Algeröd från Mats och Arne Arkitektkontor

Anmälan: Frida Valentin, tfn 031-701 33 33 (senast den 24/9)

För ytterligare information, kontakta:
Frida Valentin, tfn 031-701 33 33

Bilder för fri publicering:
www.saltosill.se

Salt & Sill är en skärgårdskrog med internationellt kök som startade 1999. Med lokala råvaror och starka influenser från kust och hav serveras under sommaren högkvalitativ mat i inspirerande miljö. Under hösten 2008 öppnas Sveriges första flytande hotell i anslutning till restaurangen, som blir en mötes- och konferensanläggning med 50 bäddar och verksamhet året runt. Salt & Sill har tilldelats omdömet "Värt en resa" och "Whites hjärta" av White Guide samt kvalitetsutmärkelsen "Västsvensk mersmak" av Västsvenska turistrådet.