

ÄNGAVALLEN DUKAR SNYGGASTE RESTAURANGBORDET I SVERIGE

STOR KREATIVITET NÄR SVENSKAR BJUDER TILL BORDS

Skånska restaurang Ängavallen dukar snyggast av alla hotell och restauranger i Sverige. Ängavallen tar hem första pris i i tävlingen Duni Top Table Award. Vinsten är ett gästspel av Årets Kock 2009, Viktor Westerlind från restaurang F12.

Duni fyller 60 år och firar med att utse Sveriges bästa dukare. Amatör eller proffs – alla har haft chansen att visa vad de går för i Duni Top Table Award som nu är avgjord. Det enda som har krävts är ett fotografi på ett dukat bord. Både privatpersoner och hotell och restauranger över hela landet har deltagit i tävlingen. Dukning är en uppenbar del av det stora intresset för inredning i Sverige.

Restaurang Ängavallen i Skåne har tagit hem första pris i kategorin Hotell/ Restaurang. Restaurangen satsar på att höja restaurangupplevelsen med en kombination av ekologi och gastronomi. I det blir också dukningsupplevelsen en viktig del. Tävlingsbidraget är en bröllopsdukning som med sitt personliga tilltal har fallit expertjuryn i smaken.

Från juryns motivering: "Restaurangen utnyttjar ljuskällor och miljö optimalt och lyckas med enkla medel skapa en högst personlig touche."



– Ängavallen har skapat en bröllopsdukning som i all sin enkelhet förmedlar både stämning och romantik, säger Karin Nyhuis, chefsdesigner på Duni. Det är ett tydligt exempel på att bordsdukning i första hand handlar om att förmedla en upplevelse.

Ängavallens restaurang kan nu vänta besök av Årets Kock 2009, Viktor Westerlind, som annars arbetar på lyxrestaurangen F12 i Stockholm. Första pris i tävlingen är nämligen ett gästspel på av Årets Kock. Viktor Westerlind reser därför till Skåne för att tillsammans med Ängavallens personal bjuda restauranggästerna på en kulinarisk upplevelse.

– Priset är ett erkännande för vårt arbete med att ge gästerna en helhetsupplevelse, säger Niclas Nordström, restaurangansvarig på Ängavallen. En tilltalande dukning gör att restauranggästerna ännu mer uppskattar den kombination av kulinariska smaker och ekologi som vi erbjuder.

Helena Nee, småbarnsmamma och sjukgymnast från Trollhättan, tog hem första pris i kategorin privatdukare. Det vinnande bidraget är ett elegant middagsbord som Helena dukat upp för sina amerikanska vänner på en sandstrand. Helena vinner ett hembesök av Årets Kock som lagar en festmåltid för henne och sju av hennes vänner.

Juryn för Duni Top Table Award består av Årets Kock 2009, Viktor Westerlind, Londonbaserade dukningsexperten Lena Björck och Dunis chefsdesigner Karin Nyhuis.

Pressbilder och pressajt: www.strandberghaage.se/press/duni

Alla tävlingsbidrag och mer information finns på www.dunitoptableaward.com/sv_SE/winners

Presskontakt: Amelie Lind, amelie.lind@duni.com, 0739-04 32 34

TOP
DUNI TABLE
60 YEARS **AWARD**