

Sigtuna Stadshotell återigen prisat i White Guide 2018

Det lilla femstjärniga stadshotellet i Sigtuna är mycket uppskattat och kritikerrosat - mycket tack vare den smakfulla restaurangen 1909. Därför är det extra roligt att restaurangen fortsätter ha en plats i den prestigefyllda White Guide 2018.

Det är naturligtvis väldigt roligt att ha en plats i the White Guide, det är åttonde året vi finns med och det känns verkligen som en belöning för att vi utvecklar vårt koncept.

-Vi är väldigt glada och stolta över att vara med i White Guide. Vår filosofi är att erbjuda "affordable luxury" för alla våra gäster. Vår köksmästare Cecilia Wennström har jobbat mycket för att menyn ska vara förförskt god och visa stor respekt för klassiska tillagningsmetoder och råvaror. Tillsammans skapar det en harmoni, ett svenskt klassiskt kök på ett modernt vis. Matens magi i kombination med god dryck och ett personligt värdskap hoppas vi ge en upplevelse som skapar minnen. Att platsen vi befinner oss på är fantastisk gör inte saken sämre och vi ser fram emot att välkomna både gamla och nya gäster att njuta av både mat och miljö, säger Caroline Folkesson Levin, hotellchef på Sigtuna Stadshotell.

De senaste åren har vi satsat på att restaurangen ska kännas mer tillgänglig och flexibel för gästernas behov och önskemål under sitt restaurangbesök. Ett besök hos oss ska vara enkelt, kravlöst och opretentiöst där maten, smakerna och upplevelsen står i centrum.

The White Guide skriver bland annat:

"Det femstjärniga stadshotellet går i ljusa, nordiska toner och lyckas med konststycket att kombinera sin drygt 100-åriga historia med modern design. Det nordiska ljuset märks även i menyn och vinrekommendationerna är utmärkta. Det är egentligen bara en sak vi ångrar – att vi inte planerade att stanna över natt."

Läs hela recensionen:

Nordiska toner i årstidernas rytmer

Det klingar av skratt vid bordet lite längre bort där ett större sällskap befinner sig i slutet av middagen.

Även om det är lätt att förknippa Sigtuna med den ljusa årstiden, särskilt med tanke på restaurangens tjugiga utsikt över Mälaren, så ska man inte underskatta matsalens vita dukar under vintern och dess balsameffekt på själen.

En given destination för romantiska möten. Vänlig personal adderar till den ombonade känslan. Det femstjärniga stadshotellet går i ljusa, nordiska toner och lyckas med konststycket att kombinera sin drygt hundraåriga historia med modern design.

Det nordiska ljuset märks även i menyn som med nya kökschefen Cecilia Wennström lägger ännu större vikt vid de nära råvarorna i säsong.

Menyerna har vackra poetiska namn som Skog, Äng och Åker. Skog innehåller självaste kungen, nämligen en rosastekt älgfilé med angenämt hög viltsmak som ytterligare förstärks av en timjansky och ett enbärssmör.

Tillbehör är krämig mandelpotatiskrokett spetsad med västerbottensost, grillade svartrötter, rotsellerikräm och rårörda svarta vinbär.

Köket följer dock inte sin menys programförklaring slaviskt, utan serverar också en perfekt kokt hälleflundra där björksaven får utgöra det skogliga inslaget, tillsammans med en hummerbuljong, dillmajonnäs, smörkokta majrovor och ett fluffigt potatismos.

Vinrekommendationerna är utmärkta och det finns egentligen bara en sak vi ångrar – att vi inte planerade för att stanna över natt på hotellet.