Fredrik Malmstedt gästar Stallmästaregården

Den 23-27 april gästar Fredrik Malmstedt från Fabriken Furillen och Köttbutiken i Visby Stallmästaregårdens matsal. Det kommer att serveras en femrättersmeny baserad på de första primörerna från Gotland såsom sparris och ramslök.

Fredrik Malmstedt har mångårig erfarenhet från restaurangbranschen. Han har vunnit silver i World Cup Luxemburg samt varit med i svenska kocklandslaget under 4 år. År 2012 tilldelades Fredrik priset ”Årets fyrfota gastronomi” av White Guide. Fredrik arbetar idag som VD för Fabriken Furillen och Köttbutiken i Visby. Precis som Stallmästaregården ingår både Fabriken Furillen och Köttbutiken i Visby i Nobisgruppen.

Mer om Stallmästaregården och Nobis AB

Stallmästaregårdens hotell matchar den populära restaurangen med anor
från 1600-talet – en unik kombination av modern design och klassisk stil
med underbart läge vid Brunnsviken bara ett par minuter från Stockholm city.
Hotellet har 49 rum, värdshusets matsal rymmer 75 matgäster och i Tingshusets nyrenoverade lokaler kan upp till 200 personer mötas för affärer eller fest. Stallmästaregården ägs av Nobis AB, en av Skandinaviens ledande koncerner inom hotell-, mötes- och restaurangnäringen. Företaget driver även andra kända varumärken såsom Operakällaren, Café Opera, Hotel Skeppsholmen, Nobis Hotel, Täby Park, Hotel J och Fabriken Furillen.