



Vi vil give gæsterne en helt ny madoplevelse

Det nye år er skudt i gang, og for Claus Greisgaard og Martin Kristensen fra Slagter Stig & Co. i Køge betyder det helt nye tider. Efter 11 år med buffet har de besluttet, at der skal ske noget. Den 7. januar præsenterer de et helt nyt madkoncept.

I restauranten ved Å-bassinet ved Søndre Havn er de store buffetborde mellem jul og nytår blevet skiftet ud med nye anretterborde, så restauranten får et levende køkken, hvor gæsterne kan følge med i, hvad kokkene laver. 400 skåle er blevet indkøbt til de mange nye spændende salater, saucer og tilbehør, og det nye menukort er netop kommet fra tryk. Kødet er stadig i centrum, for det er det, Slagter Stig & Co. altid har haft en særlig forkærlighed til, og sådan bliver det ved med at være, men fremover kommer kødet i finere selskab.

– Vi vil gerne højne niveauet og skabe større madoplevelser, uden at det skal koste mere for vores gæster. Førhen tog buffeten alt fokus, og der var ikke rigtig mulighed for at tilberede mindre og mere delikate småretter og kræse om de enkelte serveringer. Det giver det nye koncept os mulighed for. Der bliver flere snacks og nye side orders; vi vil for eksempel fremover kunne lave en lækker bygotto med svampe og en hjemmerørt bearnaise, fortæller Claus Greisgaard, der ejer Slagter Stig & Co. i Køge.

Mindre madspild og billigere menu

Brunch- og frokostserveringerne fortsætter, som de plejer, men når den store aftenbuffet lukker ned, tror køkkenchef Martin Kristensen, at Slagter Stig & Co. bevæger sig i den rigtige retning i forhold til madspild, som er meget oppe i tiden. Det vil der være mindre af med det nye koncept. Også for gæsterne er der en klar bonus at hente i det nye. Fremover behøver de ikke gå om bord i en stor buffet, men kan nøjes med at betale for de retter, de vælger. Og skal det være let, bliver der med tiden treretters menuer sammensat af køkkenchefen.

– Selv om vi har ændret vores aftenkoncept for at kunne skabe større madoplevelser, vil det faktisk for nogle blive billigere at spise hos os. Du betaler kun for det, du vælger, og vi vil også opfordre til, at man vælger flere retter på kortet som delemad, så man kan nå at smage på lidt mere, siger Claus Greisgaard.

