

2012-10-01 07:42 CEST

Sturehofs skaldjursdagar 23-25 oktober

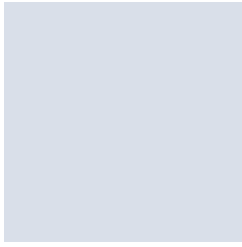
Den 23-25 oktober är det dags för Sturehofs skaldjursdagar att gå av stapeln. Det kommer bjudas hummer, kräftor, krabbor, räkor och ostron i mängder och såväl varma som kalla skaldjur serveras till både lunch och middag. Dessutom finns världsmästaren i ostronöppning, Hasse Johannesson på plats för att demonstrera denna ädla konst.

– Under skaldjursdagarna lyfter vi ner kyldiskar som dignar av skaldjur till fönstret, säger Stefan Barenthein, restaurangchef på Sturehof. Fisk och skaldjur har ju varit hjärtat i vår verksamhet sedan lång tid tillbaka och det känns extra kul att under några dagar under hösten få belysa att vi fortfarande är en av Stockholms bästa skaldjursrestauranger, avslutar Stefan.

Sturehof är en klassisk skaldjursrestaurang som självfallet serverar skaldjur året om, men dessa får extra fokus under hösten strax efter den skandinaviska hummerpremiären. Tredagarsfesten bjuder på skaldjur från såväl Sverige som våra grannländer. Baren serverar dessutom drinkar inspirerade av Skaldjursveckan, så som Rockefeller's (Dry Martinis med ostron), för dem som önskar.

Sturehof, grundat 1897, är ett klassiskt brasserie i hjärtat av Stockholm som erbjuder högklassig mat, dryck och atmosfär till en blandad skara gäster 365 dagar om året. Matsedeln är skandinavisk med fransk inspiration och fokus på färsk fisk och skaldjur. Med den stimmiga Stureplansbaren, avslappnade Mellanbaren och [Obaren](#) med sin livliga musikscen erbjuder Sturehof något för många smaker och tillfällen.

Kontaktpersoner



Calle Carboni

Presskontakt

PR / Marknadsföring

calle.carboni@svenskabrasserier.se

0739504768