

Bandy- målet



Jag kan servera 3 000 gäster under samma tak, säger rutinerade Chanpeng S Ericsson som är Food & beverage chef/director i Göransson Arena.

Foto MADELENE LINDESTRAM

Bandy- målet



Jag kan servera 3 000 gäster under samma tak, säger rutinerade Chanpeng S Ericsson som är Food & beverage chef/director i Göransson Arena.

Foto: MADELENE LINDERSTAM

Jag älskar mat och har mat som mitt yrke och hobby, säger Chanpeng S Ericsson på Göransson Arena. Jag vill se ett leende och gästens nyfikenhet och glimret i ögonen vid första tuggan. Jag målar med smak för varje öga och gom, säger Chang-peng.

Restaurangen i Göransson Arena erbjuder svensk humanskost samt internationella smaker från olika länder.

Bandyemenyn står uppdukad för provtätning och består av förrätt eller dessert, varmrätt, tryffel och kaffe. En meny som ger både söta och syra i gommen.

SAIK-menyen finns också liksom kökets egna hamburgare som anpassats för "SAIKcare" och lanserades

Restaurangen i Göransson Arena

Adress: Sättagatan 21, Sandviken
Koncept: Dagens lunchbuffé, en kött-, en fisk- och en vegetarisk rätt, salladsbord, hembakat bröd och kaka, kaffe. Affärlunch/konferenslunch. Klassiskt julbord med nya smaker serveras 30 november till och med 21 december. Pub och barer samt VIP-våning för sponsorer vid SAIK-matcher.
Öppettider: Luncher 11-14. I övrigt anpassat till extra arrangemang och vid matcher.
Antal platser: 250 totalt. I restaurangen 250 sittande, inklusive avskilda konferensrum med vardera 20 platser samt balkongen med 56 platser. Konferensvåningen har åtta små rum som tar 4-6 personer samt två stora rum som vardera tar 50-70 sittande.
Pris: Lunchbuffé 79 kronor. Affärlunch/konferenslunch 195 kronor.
Ägs av: Göransson Arena AB.
Chef: Chanpeng S Ericsson, 39, är Food & beverage chef/director, och ansvarar för all mat och dryck i Göransson Arena. Är köksmästare och restaurangchef och har budget, resultat- och personalsvar.
Anställda: 5. Upp till 250 med extrapersonal vid evenemang.

vid första matchen.

Göransson Arena är till för alla. Det är en fantastiskt miljö. Det är liv i huset och på isen, säger Changpeng.

Restaurangen har en bredd med företag, föreningar och privatpersoner. Här är det representation, affärs/konferensluncher, lunch, middag, fika och

servering vid evenemang. Privata bokningar som bröllop och firmafester utan koppling till arenan förekommer också.

Jag är här för gästerna. Vi skräddarsyr efter önskemål. Jag kan servera mer än 3 000 gäster under samma tak, säger Chanpeng. Min personal är intresserad, duktig och har samma målsättning. Gästerna kommer alltid först. Det finns inget jag – bara vi, säger Chanpeng.

Menyerna anpassas efter säsongens råvaror, just nu är det mycket svamp. Några gånger byts matchmenyerna. Allt bröd är hembakat.

Jag tänker smalt och lagar i huvudet först. All mat som jag gör ska man kunna laga hemma. Råvarorna ska ge en egen smak. Varför täcka och

gömma smaken i gräddor eller smör?

Chanpeng som har en gedigen bakgrund är kock, konditor och sommelier. Hon är diplomerad kock och konditor vid Burgården i Göteborg och har bland annat arbetat som köksmästare på hotell Zjemtjuznia vid Svarta Havs-kusten och på Högbo brukshotell under två omgångar där hon avslutade som köksmästare.

Hon har arbetat som konsult och mycket med "matgurun" Gert Klötzke. Hon har bott i Sverige sedan 1997 och bor nu i Sandviken.

Hela bandyemenyn är harmoniskt välbalanserad med syra och söta i en perfekt balans. Till förrätt citrusgravad laxcarpaccio med persilje- och se-

napssorbet, sojamarinerade forellrom, örtsallad och havsaltflarn. Helstekt oxfilé med potatiskaka, traktantarellragu och camembertcrème samt portvinsås till varmrätt. Desserten är chokladganache med rom- och vitchoklad-sås och rommarinerade körsbär.

Mat är min passion. Jag kan laga mat mitt i natten. Att titta på film är min avkoppling. Min morfar var stor lokal kock i Thailand. Jag var bara fyra år när morfar introducerade mig i matlagningskonsten. Det är han som stoppat mat i mig, säger Chanpeng S Ericsson och skrattar.



Agnetha Sjöblom
agnethasj@affarecc

FÖRRÄTT: Citrusgravad laxcarpaccio med persilje- och senapssorbet, sojamarinerade forellrom, örtsallad och havsaltflarn

Citrusgravad laxcarpaccio:
200 g laxfiléer
4 msk socker
2 msk salt
1 msk krossade vitpepparkorn
1 msk cest (skal) av citron och apelsin

Blanda alla kryddor och citruscest till gravningen. Gnid in laxbiten med kryddblandningen. Vänd köttisidan ner i en form. Lägg smörpapper ovanpå, på skinnisidan. Lägg sedan i aluminiumfolie så att formen täcks helt. Pressa på folien, och lägg på ett lock.

Persilje- och senapssorbet:
15 g honung
10 g florsocker
140 g socker
200 g citronsaft
300 g vatten
1,5 st gelatinblad
75 g persilja
0,5 msk grov senap

Marinerade forellrom:
100 g forellrom
2 msk Kikkoman soja
1,5 msk vitvinvinäger
Blanda rom, soja och vinäger i en skål. Sätt på lock och låt stå i kyl över natt.
Örtsallad:
vattenkrasse
dill
gräslök

VARMRÄTT: Helstekt oxfilé med potatiskaka, traktantarellragu och camembertcrème samt portvinsås

Helstekt oxfilé:
800 g hel oxfilé utan huvud
1 msk svartpepparkorn
2 msk salt
Sätt ugnen på 85°C.

Putsa oxfilén från hinnor. Finmal svartpeppar. Strö över peppar och salt på oxfilén och vänd om och knåda in kryddorna ordentligt i köttet. Lägg köttet i en långpanna och sätt i ugnen. Sätt en termometer i mitten av köttet. Baka av tills innetemperaturen är 52 grader. Ta ut och låt svalna.

Detta kan du göra dagen innan. Cirka 1 timme innan servering: Bryn köttet. Sätt in köttet i ugnen igen (70 grader). Dela i portionsbitar innan servering.

Potatiskaka:
800 g skalade halvkokta potatisar
0,5 dl hackad timjan
1-2 dl smält smör eller olivolja
salt och peppar



Emelie Lundberg är ansvarig för lunchserveringen.

DESSERT: Chokladganache med rom- och vitchokladås och rommarinerade körsbär

Chokladganache:
200 g mörk choklad
2 dl grädd
1 dl kakaopulver
0,5 dl socker
3 äggulor

Klipp tjock plast (t ex overhead-film) 5 x 15 cm. Rulla plasten som cylinder och tejpa fast. Vispa grädden i en bunke och ställ åt sidan. Hacka chokladen i mindre bitar, lägg i en rostfri bunke och smält chokladen över vattenbad. Ta sedan bort vattenbadet från värmen. Rör ihop äggulorna och sockret i en liten bunke tills det blir pösigt. Tillsätt den smälta chokladen. Vänd ner den vispade grädden tills en homogen massa och fyll sedan i spritspåse.

Ställ plastcylindern upp och ner på ett bleck med smörpapper i boten. Fyll cylindrarna med chokladtryffelmeten. Jämna ut med pallett och ställ i frys tills stelnat. Ta därefter bort plasten och rulla tryffeln i kakaopulver så att hela tryffelcylindern täcks. Ställ i kyl tills servering. Chokladgranachen kan förberedas dagen innan.

• Recepten är beräknade för fyra personer.

• Kompletta recept och ingredienser - se www.affarecc



Representationsmenyn består av från höger citrusgravad laxcarpaccio, helstekt oxfilé med potatiskaka och till dessert chokladganache.

■ Gävleborg har den starkaste konjunkturen i Norrland och inför våren pekar det fortsatt uppåt i de flesta branscher, visar Norrlandsfondens årliga konjunkturbarometer.

■ Nästa vår planeras en förskola med teknikinriktning att öppnas i Teknikparken i Gävle.

■ Siv Persson, Ockelbo kyckling, fick guld för sin rökta kycklinklubba i samband med matmässan Særinner på Frösön 12-14 oktober. Totalt sju medaljer gick till Gävleborg.

■ Jan-Erik Ellfolk är ny slottsarkitekt på Gävle slott.

Vi hjälper dig rekrytera!

Att rekrytera rätt person kräver engagemang och tid. Tid till annonsering, ta emot samtal, hantera ansökningar och svarsbrev, göra intervjuer, söka referenser m.m. Under tiden ska den dagliga driften fungera och för många är det en ekvation som är svår att lösa.

Ett företag i utveckling behöver starka resurser Med mångårig erfarenhet, omfattande personbank och ett brett kontaktnät hjälper vi dig att på alla nivåer hitta rätt person till rätt plats.



Vill du veta mer ring Ulf Westblom på tel 026-51 05 30 eller gå in på www.kompetensformidlarna.se



KOMPETENSFORMIDLARNA
Det personliga bemanningsföretaget

Kyrkogatan 33 (Börshuset) Gävle • www.kompetensformidlarna.se

Korpen Gävles träningsanläggningar

Vi erbjuder bl.a
Personlig träning*
Massage
Gruppträning
Styrketräning

*Personlig träning erbjuds både privatpersoner och företagsgrupper
Läs mer på under rubriken "Motion & Friskvård på jobbet" på vår hemsida www.korpengavle.se

Du kan även kontakta Maria Åkerblom för mer information. Tel 070-101 58 59 eller via mejl maria@korpengavle.se

KORPEN



www.korpengavle.se

Dagens Nyheter behöver flera hundra personer för att göra en tidning.

Du behöver bara mig.

Stig Solem



Så här gör vi:

Du ringer mig och säger "Stig, vårt företag vill göra en tidning för våra kunder". Jag undersöker då vad ni är för företag och sedan pratar vi om vad er tidning ska innehålla, vilket format och hur många exemplar som ska tryckas. Parallellt med detta har jag satt bollar i rörelse och dragit i en del trådar. Därför kan jag presentera en offert som är krispig, precis och synnerligen fördelaktig. Därefter introducerar jag skribenter och fotografer som gör själva jobbet, sen tittar vi på tidsplanen och pappersprover från tryckeriet.

Därefter säger du "Stig, det här ser jättebra ut. Så enkelt det var, och vad fint det kommer att bli!"
Jag nickar och ler, för det visste jag ju redan.

Kontakta mig idag så kör vi!

Stig Solem 070-388 34 30 eller på stig.solem@gavletidningar.se

Gävle Tidningar
www.gavletidningar.se

Dalarnas Tidningar
www.dt.se

