



Prestigefylld vinst för Wedevågs Herrgård. Foto: Privat

Wedevågs Herrgård kammade hem segern i internationell gourmettävling

Publicerad: 3 juli 2018

Författare: Camilla Lagerman

När den prestigefyllda gourmettävlingen Petit Déjeuner Gourmand avgjordes i Paris i slutet av juni, fanns Per och Sanni Schlander från Wedevågs Herrgård med i startfältet. Deras romantiska gourmetfrukost imponerade stort på juryn, som utsåg herrgårdens värdpar till segrare.

På en av Paris absolut finaste restaurangskolor avgjordes den internationella tävlingen Petit Déjeuner Gourmand, under Frankrikes nationella frukostdag. En jury bestående av 12 högt uppsatta kockar, däribland presidentens köksmästare och den trestjärnigt belönade Michelinkocken Christian Le Squer, betygsatte allas bidrag.



Den prisbelönta frukosten.

Foto: Privat

Per och Sanni Schalanders ställde upp i tävlingen med sin gourmetfrukost som serveras på herrgården, något som föll den erfarna juryn i smaken.

- Vi hade med oss vårt eget porslin och våra egna ingredienser som vi normalt använder på herrgården, och vi tog även med oss äppelmust från Lindesbergs Musteri, något som blev väldigt populärt, berättar Sanni och fortsätter:
- När tävlingen sedan drog igång hade vi två timmar på oss att komponera ihop vårt bidrag, inklusive dukning. Under tiden gick juryn runt och kikade bland alla deltagare, tätt följda av både radio och tv.

Sedan följde en spänd väntan medan juryn bedömde såväl uppdukning som råvaror, och tillslut var det dags att utse en vinnare, som blev just Wedevågs Herrgårds gourmetfrukost.

- Det var verkligen jätteroligt att de utropade oss som vinnare, nu fick vi en bekräftelse på att vår frukost är så fantastisk som gästerna säger att den är, säger Sanni lyckligt och fortsätter:
- Vi hoppas att vi kommer få servera många gourmetfrukostar på herrgården framöver!

Den numera prisbelönta frukosten innehåller bland annat frukt, ägg, olika pålägg, juice, lax, löjrom och smoothies.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/wedevags-herrgard-kammade-hem-segern-i-internationell-gourmettavling/>