

Program för Restauratörens mat-, inspirations- och mässresa till New York 7–11 november 2008

Fredag 7 november

Samling 08.30 på Arlanda, terminal 5, SAS incheckningsdiskar.

Vi åker från **Arlanda 10.40** med SK 903 Scandinavian Airlines och landar på Newark flygplats i New York cirka 13.10 lokal tid. Där möter vår lokala guide Eva Engman upp. Eva kommer vi även att träffa på söndagen då hon guidar oss i Harlem. Newark ligger 26 km från Midtown Manhattan. Transfer till vårt hotell, **Roger Smith Hotel**, som är beläget på Lexington Avenue mellan 47:e och 48:e gatan. Läs mer på www.rogersmith.com.

17.30 träffas vi i hotellets fina bar och blir serverade en drink. Svampen berättar om kvällens restaurangbesök, innan vi gemensamt beger oss till 49th Street & 3rd Avenue. Efter den långa flygresan har vi valt att inta vår första middag på **Smith & Wollensky**, en av New Yorks mest välbesökta restauranger och ett lovordat stekhus världen över, specialiserat på färska skaldjur, hummer, stekar och kotletter. Läs mer på www.smithandwollensky.com.
Obs! Preliminärt restaurangval.

Lördag 8 november

Vi möts i receptionen 09.30 för gemensam avfärd till **The International Hotel and Restaurant Show** som hålls på Jacob K Javits Convention Center, NYC. Det är en av världens största branschmässor. Här finns de senaste trenderna, nya produkter och möjlighet att skapa kontakter. Mässan har 1 400 utställare och antalet besökare ligger på drygt 35 000 personer. Besök gärna hemsidan www.ihmrs.com.

19.00 träffas vi i hotellets bar. Svampen berättar om kvällens restaurang innan vi gemensamt beger oss till lördagens middag som intas på **Merkato 55**, 55 Gansevoort St. Här frestar Marcus Samuelsson med nya afrikanska smaker ifrån framför allt Etiopien. Marcus Samuelsson är bosatt i New York City där han är delägare i och kökschef för stjärnrestaurangen Aquavit. I februari 2008 öppnade den svenska Aquavit-restaurangen vid Norra Banatorget i Stockholm. Marcus är även involverad i restaurangerna **Merkato 55**, **Riingo** och restaurangen i Scandinavian House, samt i kryssningsverksamhet.
Obs! Preliminärt restaurangval.

Söndag 9 november

Ytterligare en dag på mässan för dem som så önskar, eller ...

Ett härligt besök i en **baptistkyrka** i Harlem: 09.30 samlas vi i hotellets lobby. Eva möter upp oss för gemensam resa till Harlem, där guidar hon oss i sina "hemmakvarter" sedan många år. Vi får även uppleva en söndagsgudstjänst med gospel i en baptistkyrka med efterföljande lunch 13.00 på **Dinosaur Barbeque**. Här intar vi en klassisk brunch i sann soul food-anda, precis som det ska vara en söndag i Harlem. Tillbaka vid hotellet cirka 15.00.

Kvällen är fri för dem som så önskar, eller ...

Frivilligt arrangemang:

Middagen intar vi på italienska **Alto**, 11 East 53rd Street (mellan Madison och Fifth Avenue). Chris Cannon, Jane Epstein och Vicente Wolf har öppnat Alto, i hjärtat av midtown Manhattan. Restaurangens namn refererar både till Alta Cucina (termen för ytterst raffinerad italiensk kokkonst) och till norra Italien, från vilket Alto hämtar inspiration för sin meny. Här serveras modern italiensk mat i vacker NY-miljö.

KONTAKT:

LOUISE BILOFF, FOODTRAVELER, 070-428 03 21,
louise@foodtraveler.se



RESTAURATÖREN:
Branschresor

Måndag 10 november

10.00 samlas vi i hotellets lobby för besök på Chelsea Market och därefter lunch på **Chinatown Brasserie** cirka 11.30. Chinatown Brasserie är en klassisk fransk miljö utsmyckad på kinesiskt manér. Här kommer vi att avnjuta husets specialitet dim sum och Pekinganka. Lunchen beräknas vara klar 13.30.

Kvällen fri eller ...

Frivilligt arrangemang 1:

Obs! Mycket begränsat antal platser

Kl. 17.30 samlas vi i baren på Mandarin Oriental Hotel (i det så kallade Time Warner Building) våning 35 i The Lobby Lounge. Vi sippar på en drink medan vi njuter av den dramatiska utsikten över Central Park och New Yorks skyline. Vi tar en gemensam promenad till midnatten som serveras 19.00 på **Per Se**. Vi kommer att serveras en niorätters avsmakningsmeny med härliga viner.

Per Se öppnades 16 februari 2004 av Thomas Keller, men tvingades stänga redan efter fem dagar på grund av en brand i köket. Den 1 maj var det åter dags för att öppna dörrarna. Sedan dess är detta en av de svåraste restaurangerna i världen att få bord på, tillsammans med systerkrogen The Frech Laundry i Napa Valley. Thomas Keller räknas som den främste kökschefen i USA med sina båda trestjärniga restauranger i Guide Michelin. Han har ett kompro-

misslöst tänkande där ingenting lämnas åt slumpen, med total respekt för råvaran och gästen. Detta borgar för att det blir en kväll att minnas länge, mycket länge. Välkomna till bords!

Frivilligt arrangemang 2

19.00 samlas vi i hotellets lobby för att gemensamt bege oss till Restaurang **Mai House**, en modern trevlig vietnamesisk restaurang med avslappnad atmosfär. Restaurangen drivs av kökschef Michael Bao Huvnh och Drew Nieporent och maten brukar beskrivas som autentisk vietnamesisk med västerländsk matlagningsteknik. Välkomna till bords!

Tisdag 11 november

Kl.14.00 Transfer till flygplatsen i Newark för hemfärd. Flyget går kl.17.20.

Onsdag 12 november

Kl.07.35 efter drygt åtta timmar landar vi på Arlanda.

I priset ingår:

- Flyg Stockholm – New York – Stockholm i turistklass.
- Samtliga flygskatter.
- 4 nätter på Hotel Roger Smith, del i dubbelrum med dusch/WC.
- ”Introduktion New York” av vår guide Eva Engman, i samband med transfer från flygplatsen till midtown.
- Sightseeing Harlem
- Kyrkbesök
- Transfers:
 - Flygplats – Hotellet
 - Halvdagsutflykt Harlem
 - Hotellet – Flygplats
- Våra reseledares tjänster.

- Restauranger/barer/måltider:
 - Drink i baren på Roger Smith Hotel
 - Middag på Smith & Wollensky
 - Middag på Merkato 55
 - Lunch på Dinosaur Barbeque
 - Lunch på Chinatown Brasserie
- Med omsorg utvalda drycker till samtliga måltider.

Lite praktisk information

Detta är i stort sett ett ”all inclusive-arrangemang”, undantaget en lunch på lördag då vi är på mässan under dagen och middag på söndagen då kvällen är fri. Möjligheten finns då att köpa till middag på italienska Alto. Även måndagen är fri, men då finns möjlighet att följa med antingen till Per Se eller Mai House. Om du vill ha assistans med eventuella restaurangförslag, shoppingtips, biljetter till hockey eller teater så hjälper vi gärna till med detta. Tänk på att många arrangemang måste bokas före avresa, tveka inte att fråga oss.

Vi har valt att inte inkludera frukost eftersom det finns många trevliga ställen i grannskapet som är värda att utforska på egen hand. Efter middagarna har vi valt att inte inkludera transfer tillbaka till hotellet. Vi vet av erfarenhet att en del vill fortsätta vidare för att utforska nattelivet och bara ta en drink. För dem som vill åka tillbaka till hotellet så hjälper vi till att ordna en taxi.

KONTAKT:

LOUISE BILOFF, FOODTRAVELER, 070-428 03 21,
louise@foodtraveler.se



RESTAURATÖREN:
Branschresor