

Sønderborg, den 27. august 2015

Pressemeddelelse:

Fakkeltaarden overraskede Alsie Express passagerer med 3-retters gourmetmenu

Luftbroen mellem Sønderborg og København midlertidigt omdøbt til Gourmetruten

Passagererne var synligt overrasket, da de i eftermiddag gik ombord i Alsie Express' let genkendelige sorte ATR72-500 maskine, for at flyve til Sønderborg.

I Københavns Lufthavn var den røde løber rullet ud og passagererne blev modtaget ikke blot af flyets besætning, men også af bl.a. Fakkeltaardens kok Steffen Petersen og restaurantchef og sommelier Thomas Grunddal.

Afgangen kl. 15.15 var i dagens anledning omdøbt til Gourmetruten.

Undervejs i luften til Als serverede Fakkeltaardens personale i samarbejde med Alsie Express' stewardesse en tre retters gourmetmenu. Den bestod af en forret af hjemmerøget laks med vagtelsolæg og urter. Hovedretten var Sprød Gråstener landkylling med snusk og desserten var naturligvis den sønderjyske specialitet: Brødtorte med solbær. Det hele blev ledsaget af et glas solbærsaft fra Vibegaard ved Skærbæk.

- Sønderjylland har stolte madtraditioner, som vi på Fakkeltaarden dagligt lader os inspirere af. Men hvorfor skal man kun opleve det, når man besøger et af landsdelens kendteste spisesteder. Det spørgsmål stillede vi os selv, og henvendte os til Alsie Express for at høre om vi måtte servere en gourmet minimenu på vej fra København til Sønderborg. Det var de med på.

- Vi mener, at Alsie Express og Fakkeltaarden er to virksomheder, der har mange fælles interesser. Vi vil gerne tiltrække både erhvervsfolk og turister til Sønderjylland, og vise, at vi har nogle fantastiske virksomheder, og en egn, der emmer af historie. Og så er vi specialister på hvert vores område. På Fakkeltaarden har vi i årevis været berømte for et fantastisk køkken og høj service, siger Fakkeltaardens kommercielle chef Pia Ravn. Nu ved vi, at vi også kan levere i luften, og under et enormt tidspris og minimalistiske forhold.

I Alsie Express betyder dagens succes dog ikke, at man vil indføre gourmet-mad som en fast del af menukortet på de fem daglige flyafgange mellem Sønderborg og København. Menukortet vil fortsat bestå af gratis the, kaffe, vand, juice og et stykke chokolade.

-Når vi bliver præsenteret for en ide, tager vi det altid seriøst. Fakkeltaarden kom med noget helt nyt, og så bør vi prøve det. Vi er jo to parter, som dybest set har samme interesse, siger marketingkonsulent Jan Jørgensen, Alsie Express.

For evt. yderligere information kontakt

Marketingkonsulent Jan Jørgensen, Alsie Express tlf. 42 43 19 99

Kommerciel chef Pia Ravn, Hotel Fakkeldgaarden, tlf. 20 98 46 44

./.. Vedhæftet foto er til fri afbenyttelse.