

G A S T R O M É



Søren Jakobsen

William Jørgensen

GASTROMÉ `The Garden`	3
Maden.....	4
Vinen / Alkohol frit	5
Huset	6
Arrangementer.....	7
Erhverv, møder og teambuilding.....	10



2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 og 2022

BAG OM GASTROMÉ

Gastromé er resultatet af køkkenchef William Jørgensen og restaurantchef Søren Jakobsens drøm om at skabe en unik restaurant, hvor gæsten glemmer tid og sted, læner sig tilbage og nyder gastronomien samt livet omringet af mennesker med noget på hjerte.

Gastronomien på Gastromé er klassisk med dyb inspiration fra det nordiske køkken og franske traditioner tilført sæsonernes lokale råvarer fra bl.a. Gastromés eget mini-landbrug 'The Garden'.

Søren Jakobsen og William Jørgensen startede deres samarbejde, da de mødtes på kokkeskolen i Silkeborg for mere end 20 år siden, og de har fulgtes ad lige siden. I 2014 blev Gastromé født i Rosensgade i Aarhus, og kun fem måneder senere fik restauranten sin Michelinstjerne, som siden er blevet genvundet alle årene.

William Jørgensen er dirigenten i køkkenet, hvor menuerne udvikles med en usædvanlig grundighed, der kan smages og huskes.

Søren Jakobsen er sammen med det fagligt dygtige personale garant for, at gæstens oplevelse undervejs er behagelig, afslappet og lærerigt. Ikke for meget snak – ikke for lidt snak, men simpelthen bare nærværende og godt selskab.

Holdet på Gastromé er kernen, og det er sammensat af de bedste mennesker med de bedste kompetencer og en stærk passion for at give gæsterne den ypperligste oplevelse inden for gastronomi og værtskab.

Velkommen til Gastromé
Søren & William





”

Hvis du har en dårlig dag, så kommer du herud og luger noget ukrudt, planter nogle grøntsager og kigger til dyrene. Så bliver du bare glad, når du tager herfra igen.

ROSA, KOFOEDS SKOLE

Bare det med at komme ud og være og se, at den der lille bønne vokser, og ender på en Michelin restaurant – det er ret sejt.

LARS, KOFOEDS SKOLE

GASTROMÉ ´THE GARDEN´

Gastromé er også ´The Garden´ – vores eget mini – landbrug. Her dyrker vi urter, rodfrugter, bær, æbler, honning og holder høns m.m., alt sammen produceret til brug i vores retter i restauranten.

´The Garden´ drives i tæt samarbejde med Kofoeds Skole og Aarhus Kommunes udsatte mennesker, som gennem arbejdet med dyrkning og pleje af havens afgrøder også selv gror og bliver stærkere.

Vores mini landbrug er vores bud på, hvordan vi som restaurant kan tage et socialt ansvar. The Garden handler nemlig ikke kun om råvarerne, men også om at tilbyde ro og mening for socialt udsatte borgere i Århus. Siden 2017 har vi i tæt samarbejde med Kofoeds Skole tilbudt sårbare mennesker ro og mening i arbejdet med naturen.

Det er ikke kun de sårbare borgere, der har mærket meningen med arbejdet i haven, de ansatte på Gastromé har også nydt godt af samarbejdet. Roen i naturen og mødet med en

anden og mere udsat gruppe af mennesker har givet mening og perspektiv for teamet på Gastromé gennem årene.

Vi er ikke selvforsynende, men drømmen er, at vi selv kan levere produkter til tre hele retter i menuen og elementer på andre snacks og serveringer.

I årenes løb har vi produceret vores egen honning, æg, æbler, brombær, solbær, hindbær, bønner, kål, knoldselleri, tomater, peberfrugter, salater, radisser og et hav af krydderurter og spiselig blomster.

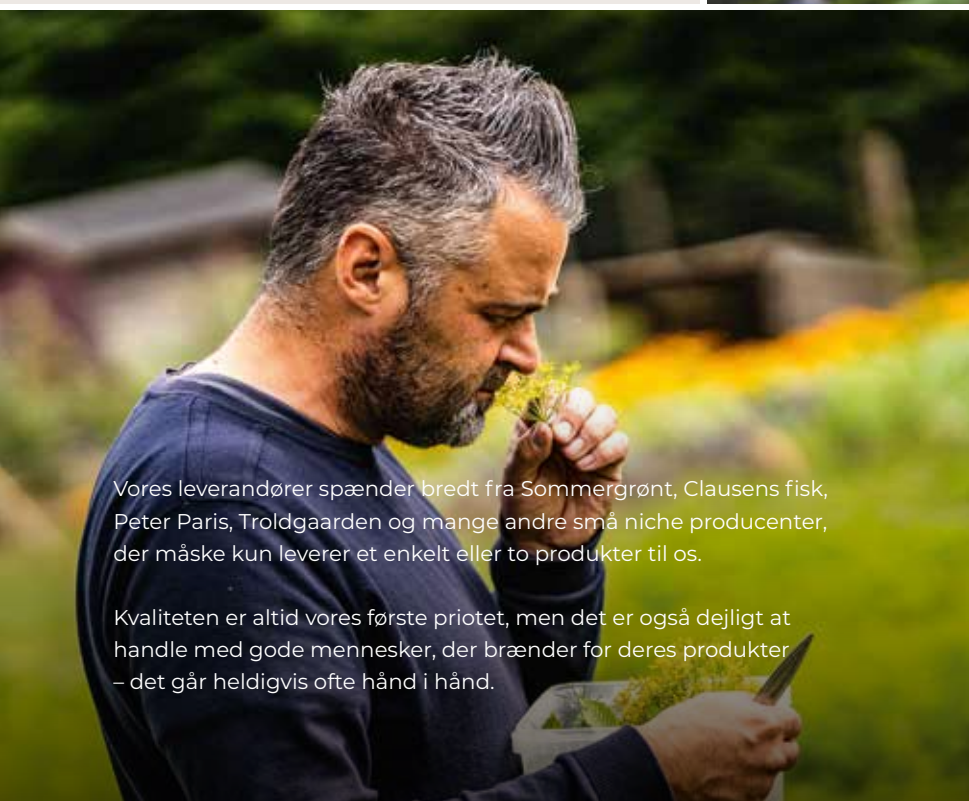
Om Kofoeds Skole

På Kofoeds Skole hjælper vi socialt udsatte mennesker i Danmark med at hjælpe sig selv til et bedre liv. Hjælp til selvhjælp, kalder vi det.

Det er skolens mål at udføre socialt arbejde på et pædagogisk udviklingsorienteret grundlag, så skolens elever hjælpes til at udvikle deres egne muligheder for at leve et tilfredsstillende socialt og personligt liv.

MADEN

“Hvordan har I fundet på den her ret?” eller “Hvor har I fundet den her vin?”. Det er spørgsmål vores gæster ofte stiller os. Svaret er en kombination af passionerede og kreative kokke og somalierere, og en lang række uvurderlige leverandører og producenter. På Gastronomé står udviklingen af nye retter og vinmatch aldrig stille, og vi skifter løbende menuen ud alt efter sæson. Vi tilbyder både frokost og aften menuer, der varierer i størrelse alt efter gæstens ønske.



Vores leverandører spænder bredt fra Sommergrønt, Clausens fisk, Peter Paris, Troldegaarden og mange andre små niche producenter, der måske kun leverer et enkelt eller to produkter til os.

Kvaliteten er altid vores første prioritet, men det er også dejligt at handle med gode mennesker, der brænder for deres produkter – det går heldigvis ofte hånd i hånd.

MENU FROKOST

Fire udvalgte snacks

Tre serveringer

–

SIGNATURE FROKOST

Seks udvalgte snacks

Fire serveringer

–

LILLE MENU AFTEN

Seks udvalgte snacks

Fire serveringer

–

MENU AFTEN

Seks udvalgte snacks

Syv serveringer

–

SIGNATURE AFTEN

Seks udvalgte snacks

Ni serveringer

VINEN

På Gastromé arbejdes der dagligt på det næste vinmatch. Ny sæson betyder nye retter og derfor også nye vine. Vores proces er næsten altid, at de nye retter opfindes og udvikles, og derefter arbejder vores sommelierer med at finde vinen. Vi bliver oftest så begejstret for et lige-ved-og-næsten match, at vi justerer retten yderligere ind efter vinen for at ramme den helt præcist.

Vores vinmenuer er opdelt i Vinmenu I og Vinmenu II. På Vinmenu I er matchet mellem maden og vinen det centrale. Vi kommer omkring både klassisk- samt naturligt producerede vine, fra både velkendte og mindre kendte, men spændende og lovende vinområder og bønder. Her er vi ikke bange for at udfordre gæsten med vine og kombinationer, de ikke har smagt før, så længe matchet sidder i skabet.

På Vinmenu II bevæger vi os inden for mere velkendte vinområder og appellationer, og fra gårde og producenter, hvor navnet taler mere for sig selv. Vi tager den klassiske tilgang, med en harmonisk og progressiv kombination mellem mad og vin.

ALKOHOLFRIT

På Gastromé tilbyder vi også en alkoholfri menu, der ligesom vinmenuerne er nøje afstemt med maden.

I samarbejde med A Verre i København har vi udvalgt en række alkoholfrie produkter, der tilpasses specifikt til menuen. Det er ikke juice, det er ikke saft, det er nørderi fra øverste hylde. I en reaktor producerer A Verre botaniske drikke, der med deres syre, tørhed, fugtighed og kreativitet åbner op for spændende muligheder i matchet med vores menu.

Med vores gamle ven Jacob Kochemba, som har udviklet og produceret de alkoholfrie mousserende Tea's, dækker vi det festlige behov ved velkomsten med hans Blå & Pink alkoholfrie sparkling tea.

Cappa Vin leverer Forsters økologiske druemost til menuen. En aromatisk druemost med flot syre der rammer de sødere serveringer perfekt.



VINMENU I

Ét glas pr. ret

Fokus på det perfekte match

VINMENU II

Ét glas pr. ret

Fokus på klassiske vine
matchet med maden

Begge vinmenuer kan vælges
til frokost og aften og til alle
størrelser af menuer.

HUSET

Kom med på en tur rundt i villaen og opdag de mange muligheder huset byder på.



MØDELOKALER

På øverste etage, med skrå loftvægge, finder vi vores store mødelokale. Her har vi plads til 30-40 personer, og lokalet er udstyret med en projektor, AV udstyr og højttalere.

Én etage længere nede ligger vores lille mødelokale med plads til 12 personer, flipover tavle og whiteboard.

SELSKABSLOKALET

I vores selskabslokale er der plads til op til 100 personer. Her er der eget køleskab (med øl og vand efter aftale), højttalere der kan kobles op på gæstens egen telefon og gårdhave i forlængelse af lokalet.



CHEF'S TABLES

I forlængelse af vores åbne køkken har vi vores to Chefs Tables med plads til 10-12 personer omkring hvert bord. Chefs Tables er en mulighed for de lidt større hold af gæster, der gerne vil have den intime restaurantoplevelse kombineret med et unikt indblik i kokkenes rolige arbejde.

VINKÆLDER

I vores vinkælder er der plads til 10-12 stående personer. Temperaturen er 14-16 grader af hensyn til vinen, men lokalet egner sig perfekt til en smagning og et par snacks omkringet af spændende flasker og gode historier.

ARRANGEMENTER PÅ GASTROMÉ

På Gastromé kan du holde præcis det arrangement, du ønsker. Vi har et utal af muligheder i vores eksklusive rammer her i villaen. Send os en forespørgsel på den givne dato med antal gæster og begivenhed, så sender vi dig et oplæg retur.

Her er eksempler på mulige løsninger ved afholdelse af selskaber. Vi står altid til rådighed og sammensætter menuen efter jeres ønsker og udbuddet af råvarer i netop den sæson, I ønsker at afholde arrangementet.



ARRANGEMENT

Mousserende velkomst
og tre udvalgte snacks

Tre sæsonserveringer
ledsaget af tre udvalgte vine og vand

Kaffe, te og sødt

–

GOURMET ARRANGEMENT

Champagne og fine udvalgte snacks

Fire sæsonserveringer
ledsaget af fire udvalgte vine og vand

Kaffe, te og sødt

–

EKSKLUSIV ARRANGEMENT

Champagne og fem udvalgte snacks
efterfulgt af signature østers
servering og caviar

Seks sæsonserveringer
ledsaget af seks udvalgte vine og vand

Kaffe, te og sødt

*Alle menuerne ledsages af brød,
isvand og filtreret vand med bobler.*



BRYLLUP PÅ GASTROMÉ

Fra 20 til 100 personer.

Ønsker I at afholde den store fest hos os, er vi der kun for jer. Vi er med jer under hele planlægningen, og med mange års erfaring skaber vi den helt unikke og private stemning omsvøbt i gastronomiens univers. Vi er med helt fra det første glas champagne til indlogering af jeres gæster på byens hoteller, som vi samarbejder med.

Som en eksklusiv gave kan I som bryllupspaar nyde godt af vores samarbejdsaftale med Hotel Oasia i Aarhus.

Vi arrangerer desuden en shuttle der fragter jer imellem hotellet og Gastromé. Ønsker I et fortsat arrangement med jeres gæster om søndagen, kan vi også arrangere det.



MAD UD AF HUSET

Vi praktiserer ikke at sende mad ud af huset i den klassiske forstand, men vi kommer gerne ud og laver en intim oplevelse i dit hjem.

Bestil vores menu eller få special arrangeret et setup, hvor en kok og tjener fra Gastromé kommer hjem til dig og skaber en helt unik aften.



VINSMAGNING

Gå i vinkælderen med en af vores sommeliere.

Prøv for første gang at matche vine til mad, smag tre slags mousserende vine fra Europa eller blindsmag vine og gæt land, drue og pris med os.

I vinens verden sætter kun fantasien grænser for oplevelsen...



MØD OS PÅ SMUKFEST

Vi rykker hvert år ud af michelinrammerne og ind i bøgeskoven på årets Smukfest i Skanderborg. Formålet er at levere høj kvalitet i en afslappet festivals atmosfære.

Oplev Gastromé teamet på gyngende grund, med køkken i skoven kæmpe lysekroner i loftet og god musik som baggrundskulisse.

ERHVERV MØDER OG TEAMBUILDING

Ønsker du en eksklusiv og anderledes dag med vigtige kunder, kan du i Gastromés eksklusive rammer afholde møder eller events. I vil blive beværtet præcis, som I ønsker det.

Vores villa rummer to mødelokaler; ét på anden sal med plads til 30 personer og ét på første sal med plads til 12 personer. Lokalerne er indrettet i tidens ånd med moderne av-udstyr, lounge med eget vinskab og indrettet efter netop jeres behov.

Vi skaber halv – eller heldagsarrangementer fuldt ud efter jeres ønsker.

HALVDAGS MØDE

Mødelokalet indrettet fra morgenstunden efter eget ønske.

Økologisk let morgenmad med kaffe, te og juice.

Frokost i restauranten med to udvalgte snacks samt forret og hovedret.

Retur til mødelokalet med isvand, sund smoothie, kaffe, te samt et sødt indslag fra køkkenchef William Jørgensen.

HELDAGS MØDE

Mødelokalet indrettet efter eget ønske.

Økologisk let morgenmad med kaffe, te og juice.

Frokost i restauranten med to udvalgte snacks samt forret og hovedret. Retur til mødelokalet med isvand, sund smoothie, kaffe, te samt et sødt indslag fra køkkenchef William Jørgensen.

Vinsmagning i Gastromés vinkælder med vores sommelier.

Middag i restauranten.

Afslutning i vores champagne lounge med kaffe, sødt og avec.



KOKKESKOLE

Gå i køkkenet med vores team og forbered aftenens menu. Lær teknikker, fremgangsmåder og ikke mindst afviklingen af service.

Vi går i køkkent sammen kl. 12.00 og forbedrer menuen sammen. Til aften er bordet sat og de opdeltede grupper går i køkkenet og afvikler deres ret og præsenterer for resten af holdet.

Kokkeskolen kan variere og veksle i sværhedsgrader, men vi tager jer gerne med på rejsen med de retter der normalt serveres og sætter vine til sammen.



JULEARRANGEMENTER

Vi skræddersyer julefrokost og firmaarrangementer i højtiden.



