

ALLT OM STOCKHOLM

Känslor och smaker kopplas samman i ny 3D-middagsupplevelse på Kasai. Foto: PRESSBILD



Kasai vill maxa middagsupplevelsen – satsar på 3D

Under två månader flyttar 3D-konceptet Banquet of Hoshena in på restaurang Kasai i Stockholm. Här förflyttas middagsgästerna till en tredimensionell värld med kungar, drottningar, älvor och vulkaner.

● Att ha en pop up-krog med god mat är i dag inget ovanligt, att kombinera maten med storytelling, 3D-teknik och fantasifulla projektioner är kanske mer unikt.

Men det är just det som Nadine Beshir har nischat sig på.

Hennes tidigare pop up-krogar har bland annat besökt Dubai, London och Berlin. Nu kommer den tredimensionella middagsupplevelsen Banquet of Hoshena till Östermalmskrogen Kasai.

Sagan om landet Hoshena förflyttar matgästerna till ett främmande land där känslor – ilska, sorg, rädsla, kärlek, glädje och mod – speglas i det som serveras och kungar, drottningar, älvor och vulkaner kommer till liv på bordet.

– Med Banquet of Hoshena vi vill att gästerna känner som att de kliver in i en helt annan, magisk värld – utan att behöva lämna bordet, säger Nadine Beshir, producent av Banquet of Hoshena i en kommentar.

Under den två timmar långa showen bjuds gästerna på en femrättersmiddag med passande viner, där varje maträtt representerar en känsla.

Banquet of Hoshena kan bokas från den 10 oktober till den 14 december.

SANDRA ERIKSSON

Käka som om det vore 1969 – Engelen går tillbaka till sina rötter

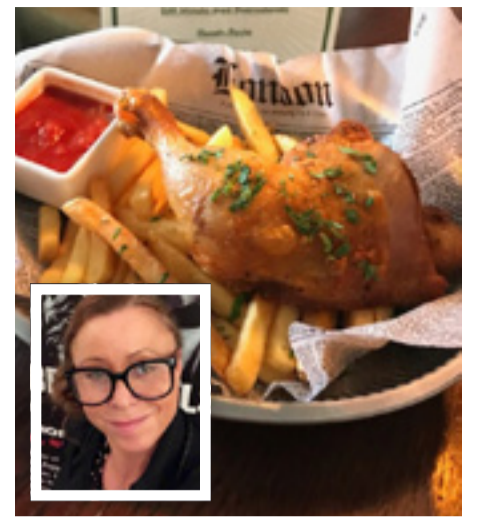
● 1969 var året då Högerpartiet bytte namn till Moderaterna, då Olof Palme blev statsminister och Duke Ellington uppträder med Alice Babs i Vasakyrkan. Men det är också året som restaurangen Engelen i Gamla stan öppnade.

För att fira detta serverar de rätter från sin egen ursprungsmeny. Chicken in a basket, det vill säga grillad kyckling med pommes, croque monsieur, steak minute med bea och pytt i panna är några av rätterna som den nya restaurangchefen Anette Sillman hittade på en gammal menytabla.

För att förstärka känslan ytterligare har hon letat rätt på gammalt arabia-porslin, så att maten serveras på samma sätt nu som då.

Menyn serveras varje tisdag hela hösten.

JOHAN THORNTON



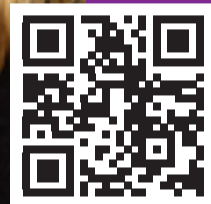
Kycklingen går bäst berättar restaurangchefen Anette Sillman. "Chicken in a basket var en nymodig grej då, det tycker folk är kul", säger hon. Foto: PRESSBILDER och PRIVAT

En bit Funghi på hyllade Pazzi.



Veganguide: Här hittar du stans ostigaste veganpizzor!

Vi listar 14 pizzerior där du kan beställa en riktigt flottig veganpizza! "Många väljer bara den billigaste osten", säger Amir Chobak på Pazzi.



QR-koden tar dig direkt till www.alltom-stockholm.se/veganpizza

Scanna koden med din mobilkamera!

Julbord, kryssning & show på Cinderella
535:-
pris ex per person

Årets julbord

Signerat Svenska Kocklandslaget

Vi är så stolta över våra guldkockar. I fjol vann de mat-VM i Luxemburg, och deras julbord har korats till Östersjöns bästa flera år i rad av Aftonbladet. Nu utmanar vi dig att komma och testa! Nya godbitar, gamla klassiker och fräsch vego i stora lass. Efteråt väntar julshow och glimrande underhållning med stora stjärnor på scenen.

Boka på Vikingline.se/jul

Stockholmsmässan

Livet är sprött!

Ibland faller allt i sår, men ingen panik. Kom och lär dig tips och trix från några av de bästa. Det är på Bak- & Chokladfestivalen du hittar godsakerna som gör livet värt att leva. Bara på Stockholmsmässan i Älvsjö. Sugen? Säkra din biljett på chokladfestivalen.se

10–13 oktober 2019