

DUBBELT SÅ BRA NÄR DANILO ÖPPNAR PÅ KUNGSTORGET

Efter tio framgångsrika år på Skånegatan slår Danilo äntligen upp portarna till sin uppföljare. Den här gången är arenan Kungstorget, mitt i centrala Göteborg. Danilo Bergakungen lever givetvis vidare, med samma härliga stämning, vällagade mat och engagerade medarbetare.

När Danilo öppnade sin första restaurang för drygt tio år sedan var det som en eventrestaurang, vilket är helt naturligt med tanke på läget: intill SF-biografen Bergakungen – mitt i evenemangsstråket runt Ullevi, Scandinavium, Svenska Mässan och Valhalla. Tanken att vara en upplevelserestaurang finns kvar även när Danilo öppnar i city men upplevelsen ligger nu snarare i helheten som gästen möter hos Danilo.

– Restaurangbesöket ska vara en upplevelse i sig. Maten är en del av den upplevelsen. Stämningen, nivån på servicen och den härliga miljön är andra delar av denna helhet, säger vd Fredrik Sönne.

Danilos framgångsrika koncept bygger på idén "All lights on you", vilket innebär att gästen alltid står i rampljuset, och precis som vid en filminspelning ger Danilos team allt för att du ska få en så bra upplevelse som möjligt. Namnet Danilo är just en hyllning till ljussättaren och scenografen Danilo Donati. Men – medan det i Bergakungen finns en självklar koppling mellan biobesöket och middagen, ska Danilo Kungstorget vara ett lika självklart val vid shopping-pausen eller kvällshänget.

Bar, lounge och Chambre Séparée

De nya lokalerna är på 800 kvadratmeter, ligger i samma byggnad som Biopalatset och erbjuder helt nya möjligheter att ta emot grupper och större sällskap. Bland annat kan gästerna boka ett Chambre Séparée – ett avdelat utrymme där 10-15 personer kan mötas, äta och umgås ostört. Innanför entrédörrarna kommer besökaren att mötas av en stor bar- och loungeavdelning, vilken passar perfekt för att ta en drink, fika, lunch eller varför inte en after work.

Bra medarbetare nyckeln till succé

Just nu pågår rekrytering och planeringsarbetet för fullt och premiär blir under oktober månad. Det är mycket som ska på plats innan gästerna kan göra entré på röda mattan men Fredrik Sönne är inte det minsta orolig.

– Inredningskonceptet och planlösningen är klar, liksom menyerna. Som tidigare är det enkla men överraskande smakupplevelser som gäller, serverade med en lekfull twist. Nu är mitt fokus att sätta ihop ett team som håller lika hög klass som våra tidigare medarbetare. Vi letar efter branschens bästa och mest serviceinriktade kockar, kallskänkor, bar- och servispersonal. Det är dem det hänger på för att vi varje kväll ska kunna leverera den speciella Danilo-upplevelsen, säger Fredrik Sönne.

För mer information eller bildmaterial, kontakta vd Fredrik Sönne på email fredrik@danilorestaurang.se eller tel 070-637 34 79.

Danilo Restaurang, Bar & Café öppnade 2006 och är en konceptrestaurang som serverar modern mat med influenser från det italienska, amerikanska och asiatiska köket – allt presenterat i en inspirerande miljö. Här står gästen i strålkastarljuset och Danilos medarbetare står redo att göra varje besök till en succé, oavsett om det handlar om skönt barhäng, mysig fika eller lång middag i trevligt sällskap. 2016 öppnar Danilo sin andra restaurang, Danilo Kungstorget, enligt samma koncept som Danilo Bergakungen.