

Bare hos Lothes

Litt tilbaketrukket, men med nydelig utsikt over Smedasundet, ligger det gamle hvitmalte huset fra 1850. Det er snart tjue år siden Finn V. Lothe startet Lothes Mat & Vinhus her, og nesten like lenge siden Lothes Bar inntok det som en gang var et grisehus. Innenfor baren har cafeen etter hvert vokst seg helt opp til Strandgaten med sine fristende småretter, og cateringen utgjør en fjerdedel av virksomheten.

Lothes Mat & Opplevelser

- Jeg syns nytenkning er veldig viktig, sier daglig leder Finn Lothe på vei inn i lutefisk sesongen, - og det konseptet vi nå har fått til med Lothes Mat & Opplevelser blir veldig spennende. I leide lokaler vegg i vegg med cafeen har vi plass til sytti gjester. Alt nødvendig teknisk utstyr for møter, kurs og konferanser er på plass. Vi arrangerer teambuilding med matlaging, teater eller andre temaer og det er mulig å kombinere aktiviteter inne og ute, for eksempel på seilbåt eller Vikinggården. Vi leier også ut lokalene som selskapslokaler for dåp, konfirmasjon, bryllup og andre markeringer, med et fantastisk lysanlegg som kan sette rommet i riktig stemning og med en mobil scene for den som har behov for det. - Vi har også tre mobile kjøkken, forteller kjøkken- og driftsjef Aslak Askeland, - det gjør at vi kan holde matkurs for opptil tretti aktive deltakere. Har vi matkurs der



Daglig leder Finn V. Lothe på matteater hos skuespiller Monica Bjerke. Premiære på matteateret blir 7. november. Foto: Meling Media AS



- Lothes Mat & Vinhus er fortsatt hjertet i virksomheten vår, sier daglig leder Finn V. Lothe og kjøkken og driftsjef Aslak Askeland. Foto: Meling Media AS

deltakerne ikke selv er med og lager maten har vi et videokamera over hovedkjøkkenet som vi kjører opp på to storskjermer slik at alle ser like godt. Hele kurset kan brennes på DVD som kursdeltakerne får med seg. Vi kan også kombinere matkurs, der noen er aktive i matlagingen, mens andre bare kommer for å spise. En helt spesiell opplevelse kan vi tilby med matteateret. Med sesongens lokale kvalitetsråvarer tryller vi frem en magisk stemning der selve matopplevelsen ikke blir helt som vanlig. - Og prisene? - De er også spiselige, sier Finn Lothe.

Et annerledes julebord på Lothes Matteater

Daglig leder Finn Lothe og kjøkken- og driftsjef Aslak Askeland har fått med seg tre lokale

skuespillere til å utvikle matteaterkonseptet. I november og desember skal Tora Skogen, Janna Kari Kvinnesland og Monica Bjerke gi julebordgjestene helt spesielle opplevelser. - Dette er ikke skummelt, det skal bare være behagelig, sier Monica Bjerke. - Ingen av gjestene blir dradd frem på gulvet for å opptre. Vi snakker ikke om tradisjonelt skuespill eller show, men vi spiller på forskjellige effekter for å underbygge matopplevelsene. Vi vil pirre alle sansene gjennom lys, lyd, smak og følelser. - Dette er en type julebord som passer både for privatpersoner og bedrifter, sier Finn Lothe. - Vi kan ta bestilling fra en til sytti personer. Følg med på våre nettsider www.lothesmat.no for mer informasjon eller ring oss. For den som vil ha et vanlig pinnekjøtt julebord tilbyr vi også fortsatt det, men anbefaler matteateret til de som vil oppleve noe nytt. Matteater tilbudet finnes bare hos Lothes.



Lothes Mat & Opplevelser passer for alle typer møter, kurs og konferanser inntil 70 personer.

Lothes Mat & Opplevelser:

- Konserter
- Teater
- Vinkurs
- Matkurs
- Møter
- Kurs og konferanser
- Selskapslokaler



Skippergt 4 - PB 196 - 5501 Haugesund
Tlf.: 52 71 22 01
E-post: post@lothesmat.no