



En smakresa du alltid kommer minnas

Mat och dryck står i högsta grad i centrum på Knistad. Varje dag äter, dricker och njuter ett stort antal gäster i vår restaurang.

Köksmästare, kockar, servitörer och alla andra som arbetar med mat och dryck lägger ner hela sin själ i arbetet. Kunskap, tradition, nytänkande och skaparglädje är lika viktigt som kvaliteten på råvarorna. Kött från de närliggande bondgårdarna samt de lokala jägarna. Färsk fisk från västkusten och ekologiskt odlade grönsaker. Hos oss får du alltid nybakat bröd, vi bakar det själva här på herrgården.

Leif Mannerström från Sjömagasinet är en av läromästarna för våra kockar. Det märks på slutresultatet.



Restaurangens vinkällare är från 1100-talet och du förflyttas i ett andetag sekler tillbaka i tiden. Under ledning av vår vinkännare kan du prova många sorters vin. Vill du hellre jämföra öl, whiskey eller snaps så går det givetvis lika bra.



Så snart vädret tillåter öppnar vår mysiga terrass. Här kan vi härliga sommarkvällar grilla er middag medan ni avnjuter ett glas vin och lyssnar till syrsornas spel. Vi arrangerar även fonduekvällar, räkaftnar eller annat enligt egna önskemål.

FAKTA: Restaurang

- ▶ Plats för 300 gäster
- ▶ Terrass
- ▶ Vinkällare
- ▶ Festvåning
- ▼ Tält



Vi har stor erfarenhet av arrangemang som bröllop, födelsedagar och andra högtidstunder.

KNISTAD
HOTELL OCH KONFERENS

Knistad AB, 54192 Skövde
Tel 0500 – 49 90 00 • Fax 0500 – 46 30 75
info@knistad.se • www.knistad.se

