

Optimismen er blevet underbygget

Med hovedet fuld af gode ideer og en mængde optimisme overtog Heine Schriver for et år siden overtog Galten-området store selskabs-forretning Restaurant Lillering Skov og Gl. Høver. Ordrebogen taler sit tydelige sprog om at optimismen var velbegrundet.

1. oktober er det et år siden Heine Schriver overtog Restaurant Lillering Skov og Restaurant Gl. Høver.

Det skete i bevidsthed om at her fandtes et stort potentiale for at drive en selskabs- og diner transportable-forretning.

Efter et år kan restauratøren gøre status. En kvart million kroner er brugt til at renovere faciliteterne, der nu fremstår lyse og imødekommende, og tilsvarende har menukortet fået et løft.

- Det kører virkelig godt, og det vælter nærmest tilbage med ros fra kunderne angående mad og servering. Og det smitter af på ordrebogen. Bare i den kommende weekend har vi otte selskaber på restauranterne samt mad til 15 selskaber ud af huset. Det er tre lokale bryllupper, en barnedåb samt

40, 50, 75 og 80 års fødselsdage. Det viser, at folk har taget godt imod os, siger Heine Schriver, der bevidst har brugt det første år til at få indarbejdet et godt personaleteam.

Stærk køkkenstab

Det afspejler sig især på køkkensiden, hvor han har sikret sig 34-årige Michael Nielsen som køkkenchef. Han kom fra en tilsvarende stilling på Hotel & Restaurant Lyngdal i Gl. Rye og med en fortid på en stribe andre velanskrevne restauranter.

Staben på over 30 medarbejdere, heraf 10 fuldtidsansatte, tæller også tre kokkelever, og suppleres snart med endnu en mester ud i kokke- og konditori-faget, 30-årige Brian Brøckner, der er flere gange dansk mester i forskellige discipliner indenfor konditori, og som i



Heine Schriver i færd med at lægge sidste hånd på husets populære bryllupskage, en tre-lags limechokoladecake som restauratøren har vundet priser med. I baggrunden ser køkkenchef Michael Nielsen til.

oktober deltager ved verdensmesterskabet umiddelbart inden han tiltræder en fuldtidsstilling hos Restaurant Lillering Skov. Han stammer - ligesom Heine Schriver - her fra lokalområdet idet Brian Brøckner er opvokset på nabogården til Lillering Skov og således "vender hjem" med nyansættelsen. Af sin kommende chef benævnes Brian Brøckner som en af Danmarks dygtigste konditorer og et kæmpe talent.

- Modsat mange af vore kolleger så oplever vi ingen problemer med at få dygtigt personale. Det må hænge sammen med at vi laver noget spændende mad, siger 31-årige Heine Schriver, der glæder sig over sin restaurant-virksomheds succes, der kan måles i stigende omsætning og tilfredse kunder.

Konference og seminarer

- Det bedste mål er tilfredse kunder, og vi gør meget ud af at følge op på tingene hele vejen igennem uanset arrangementets størrelse, siger Heine Schriver.

Han hviler ikke på laurbærrene, men har ambitioner om at udvide aktivitetsområdet til i højere grad end hidtil at omfatte konferencer, seminarer og receptioner for virk-

somheder samt på diner transportable-siden frokostordninger og smørrebrøds-leverance for lokale firmaer.

- Selskaberne koncentrerer sig hovedsageligt om weekenderne samt sølvbryllupper på tirsdage. I bestræbelserne på også i hverdagen at udnytte faciliteterne vil vi nu tilbyde konferencer, seminarer m.v., siger Heine Schriver og ser desuden

frem til endnu en sæson som vært for Galten-revyen.

- Sidste år vidste jeg ikke



Det ser dramatisk ud, men køkkenchef Michael Nielsen er såmænd blot i færd med at flambere en steg.

på forhånd, hvad det ville byde på, men det var en kanonsucces og derfor har jeg store forventninger til årets arrangementer med Galten-revyen, siger Heine Schriver.

Også på andre områder lægges der op til en øget lokal udnyttelse af de idylliske faciliteter på den gamle Høver Kro.

I november genindføres det traditionelle mortens aften-arrangement på Gl. Høver, og tilsvarende pusles der med tanker om vildt- og gourmet-aftener.

- Disse arrangementer vil vi henlægge til kroens gamle del med de intime faciliteter i krostuen og jagtstuen.

Traditionelt eller moderne efter kundens ønske

Med tanke på Heine Schriveres meritter som højt dekoreret kok og konditor tvivler nogen sikkert på, at Restaurant Lillering Skov ikke længere byder på den velkendte kromad.

- Jo, bestemt, siger Heine Schriver. - Men efterhånden efterspørges i højere grad f.eks. kalvefilet med friske grøntsager frem for kalvesteg stegt som vildt, og måske smørrestede kartofler i stedet for brune kartofler. Som altid er det kunden der bestemmer og vi laver bestemt det kunderne ønsker, siger den 31-årige restauratør.

- Vi gør en dyd ud af at skræddersy et arrangement individuelt ud fra kundernes ønsker og som regel til deres fulde tilfredshed

Kager fra hele verden

Indehaverens personlige fascination af et godt kage- og dessertbord ventes også at munde ud i nogle søndag-eftermiddags-arrangementer på Gl. Høver.

- Tanken er at tilbyde dessertbord med inspiration fra hele verden, med traditionelle kager og dessertborde som man ikke kan gå ind og få andre steder, siger Heine Schriver og lover, at der vil ske meget nyt i de kommende år på både Restaurant Lillering Skov og Gammel Høver Kro.



Den mest solgte selskabshovedret hos Restaurant Lillering Skov/Restaurant Gl. Høver Kro er »Kalvefilet moderne«. Tilbehøret er en kartoffel terrine, ristede svampe, broccolisalat samt cognac-flødesauce.