# Brasseriet – en levande mötesplats i Oceanhamnen

18 aug 2021 | **Stadsutveckling**

Öppningen av restaurang Brasseriet i bottenplan på Prismahuset i Helsingborg närmar sig med stormsteg och premiärhelgen är den 3-4 september. Nycklarna till Oceanhamnens första restaurang fick trion Stefan, Toini och Ulrika den 2 augusti. ”Grymt häftigt, det är jättespännande och pirrigt, det är en riktigt häftig resa vi har framför oss”, utbrister Stefan Mildén, en av de tre delägarna.

## Entusiasm över att få utforma och skapa ett grymt kök

På rekordtid, under lite drygt tre veckor med ett tajt schema, ska det monteras kök, byggas restaurang och bar, alla möbler och inredningen ska komma på plats liksom alla råvaror och dryck. Det helt nyrekryterade teamet ska träffas veckan innan för att lära känna varandra. Allt måste verkligen funka och alla måste göra sin grej när premiären väl står för dörren. Många Helsingborgare är nyfikna på Oceanhamnens första restaurang och 350-400 gäster förväntas komma under invigningshelgen, till vilken en speciell invigningsmeny tagits fram.

- Det ska bli fantastiskt roligt att få visa upp det här stället, vi har lagt mycket krut på att göra detta riktigt bra. Det bästa med att få öppna en helt ny restaurang är att man får vara med och påverka, egentligen är det alla kockars dröm att få vara med och påverka sitt eget kök. Ofta kommer man till färdiga lokaler. Här har vi varit med och utformat allt och tänkt hela vägen ut för att skapa ett grymt kök, säger Stefan entusiastiskt.

## Det ska vara en levande mötesplats där folk trivs - från morgon till kväll

Att dessutom få starta verksamheten i en nybyggd fastighet har också gjort det möjligt för trion att påverka och få saker på rätt plats från början.

- Wihlborgs har varit helt fantastiska med detta, så tillmötesgående för att hjälpa till och göra allt riktigt bra. Det känns verkligen bra, både bra i hjärtat och ja, det känns bra överallt. Det vi gör här ska passa både på luncherna, det ska passa kvällsverksamheten, passa när vi har AW ja, allt eftersom vi kommer att ha öppet så himla länge. Vi vill se till att det finns folk här hela tiden, vi stänger inte mitt på dagen utan vill att detta ska vara en levande mötesplats där folk kan komma och gå hela dagen. Dricka kaffe, ta ett glas vin, fika eller så kommer man och sätter sig och käkar och tycker att livet är nice. Vi vill gärna använda ordet casual – avslappnat med klass. Ett ställe där folk trivs – man ska må bra här nere, säger Stefan.

Stefan Mildén, som kommer från Göteborg, har ambitionen att få den pulsen som finns där till Helsingborg.

- Helsingborg är en helt fantastisk stad, folk älskar att umgås, att gå ut och träffas och äta. Här ute i Oceanhamnen jobbar det mycket folk, det kommer att bo mycket folk och den mixen vill vi fånga här hos oss. Och gästerna kommer att kunna förvänta sig att mötas med värme och känna sig välkomna hit. Man ska trivas och det ska kännas härligt att vara här. En bred meny, fräscha råvaror och sjukt bra kvalitet, slår Stefan fast.

*Stefan Mildén är en av de tre delägarna som ska starta upp restaurang Brasseriet i Prisma.*

## Husman med citykänsla, lokala favoriter och eget kafferosteri

Med öppettider från förmiddagen och öppet alla dagar i veckan är kravet att konceptet på Brasseriet ska attrahera många och nå en bred publik. Det tänker man göra med à la carte på kvällar och helger, lördagsluncher och brunch på söndagar. Luncherna blir husman med citykänsla på varmrätterna och det kommer alltid att finnas fisk, kött eller vegetarisk alternativ. Ett fräscht salladskoncept blir en viktig del i luncherbjudandet då efterfrågan på sallader är stort. Samtidigt är behovet av variation stort och Brasseriet kommer att erbjuda full flexibilitet med tre olika baser till salladerna och så väljer gästen mellan olika dressingar och kan välja att köpa till olika sorters protein.

Brasseriet vill även få in lokala favoriter i utbudet eftersom det finns så mycket bra leverantörer runtomkring Helsingborg. Dessutom kommer Brasseriet att ha ett eget kafferosteri och rosta sina egna bönor, bara det är värt ett besök.

På Brasseriet kommer det att finnas gott om sittplatser och ännu fler på uteserveringen mot tullhuset till, med utsikt över båtarna och möjlighet till en magisk solnedgång. Runt huset förlänger man med en loungedel där man kan sitta och chilla, äta snacks och titta på folk som flanerar över nya Varvsbron som förbinder Oceanhamnen med Helsingborg C.

### Taggar

- mötesplats

- prisma
- helsingborg
- restaurang
- oceanhamnen
- fastighetsutveckling

### Länkar

- Brasseriets hemsida

## Relaterat material

Stans bästa läge ska ha stans bästa restaurang

Miljöfokus i guldklass när vi byggde nytt till MilDef i Helsingborg

Wihlborgs skriver under Helsingborgs stads klimatavtal

Techhubben HETCH gör nybyggda Prisma till ett färgsprakande community

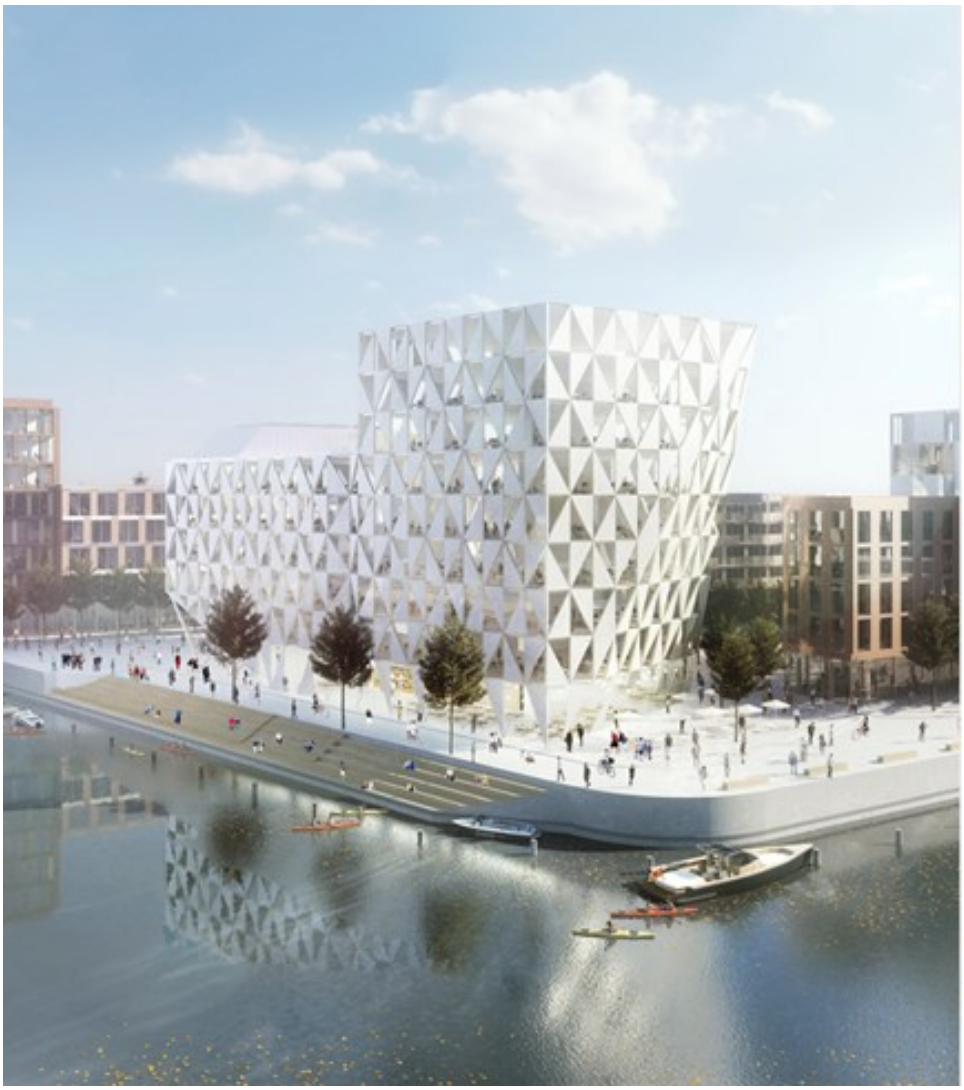
När stationen är destinationen – nu öppnar vi entrén till nya Helsingborg C

Ny utredning visar möjligheter till flera tusen nya bostäder och arbetsplatser vid Helsingborg C

Advokatbyrån WSA flyttar in i Helsingborgs nya stadsikon

Kitchen Floor - en resa värd att vänta på

Prismas takterrass ska ge friskare medarbetare



Helsingborgs nya stadsikon blir ett hållbart kontorshus med techfokus

Oceanhamnen – Helsingborgs nya hållbara stadsdel

Moderniserat Knutpunkten blir Helsingborg C

Hållbarhet genomsyrar hela Prisma

Wihlborgs



Wihlborgs Fastigheter AB, Box 97, 201 20 Malmö **040-690 57 00 info@wihlborgs.se**