



Upplev Stenungsögården - vällagad mat i genuin miljö vid havet

För fyra år sedan tog Eva Thorén och Emma Bergvall över en ganska sliten gammal gård på Stenungsön efter en Babtistförening. Med höga ambitioner och stor lust har de genomfört många idéer och har idag ett sprudlande företag som står på flera olika ben.

TEXT: ELISABETH SÖRUM, INTRYCK

Miljön är hänförande vacker - hela året om. Här finns ett lugn som gör att man bara vill stanna upp och njuta. Hela Stenungsögården andas hemtrevnad, charm och värme.

- Konferenskunder som kommer från stressiga stadsmiljöer blir ofta fascinerade när de kommer hit. De uppskattar lungnet och kontrasten som finns här, säger Eva.

- Vi ordnar konferenser för både små och större företag. Dag eller kväll, med övernattnig om så önskas. Allt efter kundernas önskemål. Som exempel på aktiviteter på både konferenser och kickoffer har vi femkamp, gemensam matlagning, champagneprovning och volleybollturnering berättar Emma.

På Stenungsögården ser man möjligheter i stället för hinder.

- Vi vill inte vara fyrkantiga utan lyckas oftast sy ihop det mesta som kunderna önskar sig.

Boende för alla smaker

Det finns många olika boendialternativ, 1-8 bäddar och totalt 90 sängplatser. Ministugor utan toalett till renoverade rum med dusch och toalett. Vill man hyra stugor finns möjlighet för självhushåll. Det väljer ofta skolklasser och idrottsföreningar.

Både bröllop, dop och begravningar

Under 2017 anordnade Stenungsögården 35 bröllop!

- Vi har både små och stora bröllop, som max kan vi ha 110 gäster berättar Eva. Många väljer att ha vigseln i Stenungsögårdens egna kapell. Vi syr

ihop det efter bröllopsparets önskemål så det ska bli så personligt som möjligt.

Kapellet används även till dop och begravningar. En del har begravningen i en kyrka och kommer hit efteråt på minnesstund med mat och dryck.

Sommar och midsommarfirande

Sommarens program är redan satt, då blir det full fart med både café och pub.

- På sociala medier hittar man alltid vad som är på gång och hur man kan boka in sig på olika event, säger Eva.

På Midsommarafton flyttar Stenungsögården med sig serveringstillståndet till ången på Stenungsön. Där säljs det mackor, tårta, bullar, glass, dryck och även öl, vin eller champagne för den som önskar. Det brukar vara välbesökt och trevligt för alla. För barnen ordnas det fiskedamm och ponnyridning.

På sommaren är det även full fart på campingen och då kommer gäster från hela Europa.



Vi lagar allt från grunden och använder naturliga råvaror, gärna närproducerat och ekologiskt

Quiz och Oktoberfest

Quizen är välbesökt en gång per månad, hela året om med uppehåll på sommaren. Det är bra att anmäla sig innan berättar Eva då det är begränsat antal platser med snabb åtgång.

Oktoberfesten är det ännu mer tryck på då den anordnas en gång per år.

- Direkt när den är avslutad brukar anmälningarna trilla in för nästa år, säger Emma skrattande.

Rekord i antal julbordsgäster

- 2135 gäster på julbord här 2017, det blev nytt rekord igen, säger Eva. Det är fantastiskt roligt och vi får så mycket positiv feedback från gästerna. Dels uppskattar de vår hemlagade närproducerade julmat men också servicen och den gemytliga miljön.

Stolta över personalen

- Alla som arbetar här är verkligen serviceinriktade och har hög social kompetens, något vi värdesätter mycket, säger Emma.

Från Stenungsögården kan man beställa catering för olika ändamål. Bufféer, smörgåstårter och tårter med teman. De kan även ordna glutenfri och laktosfri mat eller anpassa maten eller bakverk efter annan intolerans.

- Vi lagar allt från grunden och använder naturliga råvaror, gärna närproducerat och ekologiskt. Hos oss ska man bli mätt, ingen får gå härför från hungrig, säger Eva med ett leende på läpparna.