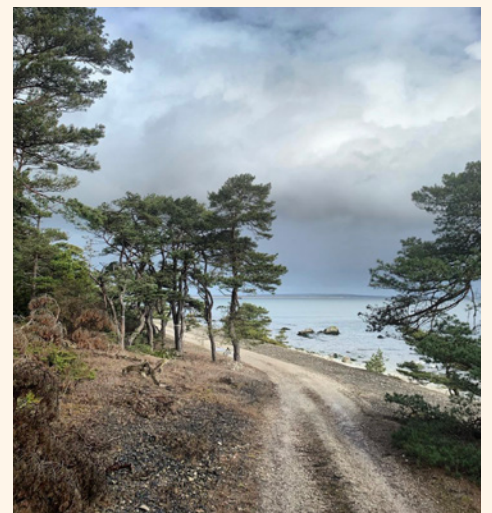


Välkommen till Gotland
Restaurang Rot
och
Fabriken Furillen





Fabriken Furillen

Johan Hellström tröttnade på att åka jorden runt som reklamfotograf och köpte en bit av ön Furillen inklusive en verkstadsbyggnad med koppling till det kalkbrott som tidigare bedrivits där. Stegvis har han förvandlat de gamla verkstadslokalerna till ett designhotell med restaurang som blivit en populär arbets- och samlingsplats för människor som är verksamma inom reklam, mode och design.

Med nära anknytning till Fabriken Furillen skapar Johans dotter Elisabeth ett gin som vunnit stor uppskattning.



Restaurang Rot

Luqaz Ottosson gick ut restaurangskolan i Eksjö 2005 och efter jobb både i Stockholm och säsongsarbete i Åre, arbetade han 2009 sin första sommar på 50-kvadrat i Visby. Han hade arbetat på Fabriken Furillen och var även med och startade upp köket på Lilla Bjers innan han 2017 öppnade restaurang ROT på östra Gotland. Luqaz har en lång meritlista. Han vann Årets Unga Kock 2012 och gick till final i Årets Kock 2017, 2020, 2021 och 2023. Han har erövrat titeln Årets Ekokock och Gotlands Tryffelakademi har också utsett honom till Årets Tryffelkock.



Restaurang Rot flyttar till Furillen

Under 2023 pausade Luqaz sin verksamhet med restaurang Rot för att istället laga mat på sin dotters dagis. Samtidigt valde även Johan att pausa verksamheten på Furillen.

Nu har Luqaz öppnat Restaurang Rot på Fabriken Furillen och tillsammans med Jonas erbjuder han där en spännande kulinarisk upplevelse i en likaledes spännande miljö.



Bailliage Gotland bjuder nu Chaîne des Rôtisseurs medlemmar på fastlandet och Gotland till middag på Restaurang Rot och Fabriken Furillen.

Kristina Valentin

Bailli de Gotland

Tidpunkt

Måndagen den 19 maj 2025

Transporter

Buss avgår från Österport i Visby klockan 16.00. Hemresan beräknas starta ca. 22.00 och ankommer till Visby ca. 23.00. Busstransporten är gratis.

Den som önskar kan naturligtvis ta sig till Furillen med egen bil. Det finns då möjlighet att övernatta på Fabriken. Betalning sker på plats och priset för alla rum är 2950 kr.

Klädsel

Vi föreslår en ledig klädsel.

Ankomst

Vi beräknas ankomma till Restaurang Rot och Furillen ca. 17.00. Vi får då en presentation av platsen och den verksamhet som bedrivs där. Till detta serveras en drink med anknytning till Furillen.

Middag

Klockan 18.00 sätter vi oss till bords och får avnjuta en femrätters meny som är helt baserad på lokala råvaror i säsong. Till detta beställer var och en den dryck man önskar. Bland valen finns ett exklusivt vinpaket för 1 300 kr och restaurangens egna alkoholfria dryckespaket för 700 kr.

Anmälan

Anmälan sker senast söndagen den 11 maj med E-post till lahne@telia.com
Anmälan skall innehålla namn på samtliga deltagare samt följande information:

- telefonnummer.
- om man vill åka buss.
- eventuella allergier

Kostnad

Som nämnts tidigare är busstransporterna utan kostnad. Kostnaden för maten inklusive den inledande drinken är 1 130 kr. Alla som inte är medlemmar betalar 1 230 kr. Dryck till maten beställer och betalar var och en på plats.

Betalning

Betalning sker senast den 11 maj till Lars Magnus Lahne med Swish 070 950 41 25.

Begänsat antal platser

Antalet platser är begränsat och medlemmar har företräde. Först till kvarn gäller och anmälan räknas ifrån det att betalningen registrerats.

Glöm inte

Att i anmälan ange eventuella allergier eller särskilda önskemål i övrigt.

Rumsbokning

Vill du förlänga din upplevelse och bo över efter middagen kontaktar du restaurangen på info@restaurangrot.se

Frågor

Frågor besvaras i första hand av:

Kristina Valentin

070 542 08 15

kristina.valentin@kulinariskonsult.se

Lars Magnus Lahne

070 950 41 25

lahne@telia.com

Mer information

gotland.com

<https://restaurangrot.se>

<https://www.furillen.com>

<https://www.facebook.com/hellstromgin>

