



Søllerød, den 9. august 2024

Søllerød Kro opruster med stor tjenerprofil

Søllerød Kro er anerkendt og berømt for sin særlige service, som under Jan Restorffs mere end 25 år lange lederskab har opnået mange priser og – vigtigst af alt – gjort mange gæster glade. Nu opruster ”Kroen”, som den ofte bare kaldes af stamgæsterne, med en af landets største tjenerprofiler i form af Peter Fagerland, der kommer fra en ledende stilling på Dragsholm Slot. Den 14. august tiltræder han som assisterende restaurantchef.

I 1999 tiltrådte Jan Restorff som restaurantchef på Søllerød Kro, og siden da har den gamle kro fra 1677 manifesteret sig som et af landets bedste spisesteder, hvor man samtidig får en uovertruffen serviceoplevelse. At have gæsten i centrum er blevet en hjørnesten i ”Kroens” fundament, og det er der ingen planer om at ændre på.

For tværtimod at styrke serviceoplevelsen på Søllerød Kro yderligere tiltræder Peter Fagerland den 14. august som assisterende restaurantchef. Peter Fagerland er et kendt navn i restaurationsbranchen, ikke mindst takket være sine 15 år på Dragsholm Slot, hvor han har spillet en afgørende rolle i tildelingen af slottets MICHELIN-stjerne og sidenhen den flotte optagelse som medlem af hotel- og restaurantorganisationen Relais & Châteaux.

”Det er meget sjældent, at man får muligheden for at ansætte en person af Peter Fagerlands kaliber. Jeg er meget begejstret for, at Søllerød Kro dermed kigger ind i en fremtid, hvor vi kan styrke vores i forvejen meget stærke renommé inden for den gode service, som vores gæster sætter så stor pris på. Jeg glæder mig meget til at se hele holdet blomstre yderligere,” siger Michael Jordan, indehaver af Søllerød Kro.

En drømmemulighed

Hovedpersonen selv er også meget begejstret for sin nye rolle, som han vil udfylde med både stor passion og ydmyghed:

”Jeg er virkelig glad over denne mulighed. Jeg er gennem årene kommet mange gange på Søllerød Kro som gæst, og for mig er der ikke noget sted i Danmark, der leverer den serviceoplevelse, som Søllerød Kro under Jan Restorffs ledelse har gjort gennem så mange år. Nærværet og forståelsen for gæsternes ønsker og velbefindende gør Søllerød Kro helt unik. Det er en tilgang til faget, som er helt i ånd med min tilgang til service. Jeg går til opgaven med stor ydmyghed og glæder mig til et stærkt samarbejde med Jan og resten af det stærke hold, og jeg ser frem til at bidrage med både passion og den erfaring, jeg gennem årene har opbygget i min ledende rolle på Dragsholm Slot,” siger Peter Fagerland, der også glæder sig til at arbejde sammen med Brian Mark Hansen.

”Brian og jeg har været venner gennem mange år, og vi har altid drømt om en dag at skulle arbejde sammen. Det bliver fantastisk at skulle arbejde tæt sammen med Brian og være med til at formidle hans sublime køkken over for gæsterne,” siger han.

Jan Restorff glæder sig også over Peter Fagerlands tiltrædelse, som ifølge ham ikke kunne have været bedre:

”Søllerød Kro er mit hjertebarn, og når man har været med til at bygge noget op gennem mange år, er det fantastisk, når man kan føje en ny person til holdet, som kan være med til at styrke kvaliteten yderligere. Peter har en særlig sans for detaljen inden for service og restaurantdrift, og jeg kunne ikke have ønsket mig en bedre assisterende restaurantchef end ham. Jeg kan slet ikke vente med at vise vores gæster, hvilken ny kapacitet vi har fået på Kroen, siger Jan Restorff.