PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE – Meyers Bageri åbner pop-up i Det Kongelige Teater

Pressemeddelelse · Hotel og restauration



Holdet omkring Meyers Bageri er klar med en pop-up i den historiske foyer og tidligere Café August B i Det Kongelige Teater på Kongens Nytorv. Den ny café og kaffebar byder på morgenmad og frokost med afsæt i de gode sager fra ovnene 300 meter nede ad vejen i bageriet på Store Kongensgade. Desuden lanceres i løbet af december og januar et helt nyt sortiment af kager, udviklet af den unge konditor Freja Krarup Johansen, der kommer fra en stilling som chefkonditor hos vinderen af Bocuse d'Or 2019 Kenneth Hansen på Svinkløv Hotel. Dørene slås op tirsdag 1. december kl. 08.

Gamle Scene på Kongens Nytorv i juleklæder. Foto: Det Kongelige Teater

Meyers Bageri har i ni år forkælet naboer, turister og andre, med et ærinde i indre by, med brød og kager bagt på stedet i den ovn, Bo Bech installerede i et beskedent lokale i Store Kongensgade i 2009. Nu er holdet bag klar til at puste nyt liv i de smukke lokaler i Det Kongelige Teater, hvor August B siden marts månedhar været lukket for ombygning

"Vi har længe haft en drøm om at finde en lomme af ro med en historisk stemning i Københavns midte, hvor man kan synke hen med en pivfrisk gærkage eller en dirrende flødeskumskage på tallerkenen. Det er helt fantastisk, at vi fandt en mulighed så tæt på vores bageri i Store Kongensgade" siger chef for Meyers Bageri, Ann-Sofie Vadum Bønding," og fortsætter:

"*I praksis vil vi med den korte afstand kunne tilbyde bagværk så frisk, at det dufter, som havde vi hevet det ud af ovnen på stedet*."

Mere end brød og bagværk:

'August B pop-up' byder på økologisk ymer og hjemmelavet granola, kold grød med æble og nødder og smurte boller med ost på menuen. Det faste bageriudsalg vil på vanlig vis rumme surdejsbrød, smørbagte croissanter, kanelsnurre og meget mere, der kan hentes med hjem til morgenbordet eller til kollegerne på kontoret. Det fine kaffeudvalg kommer fra den faste samarbejdspartner Coffee Collective.

Senere på dagen fristes med madbrød med pesto og kartofler, og inden længe også en snackmenu med surdejsbrød, burrata fra Nordhavn Mikromejeri, luksus-fisk på dåse og Meyers egen flækærtehummus og persillepesto.

Det hele kan naturligvis, ligesom bageriets sortiment af bagværk og kager, tages med på farten. Det gælder også udvalget af kager, færdigretter og supper, som københavnerne kan kigge ind og snuppe med hjem fra arbejde.

Kager i topklasse, også dem med fløde:

Chefkonditor Freja Krarup Johansen, der før tiden på Svinkløv badehotel, bestred en ledende stilling i Bojesens konditori, og som netop er tiltrådt i Meyers Konditori, er i skrivende stund i færd med at udvikle et lille dynamisk udvalg af fine kager og flødekager.

Økologiske paradisæbler fra Lilleø, biodynamiske bergamottefrugter fra den sydlige del af

Italien og grand cru-chokolade er nogle af de ingredienser, Freja tager under kærlig behandling. De første resultater forventes at ramme kagemontren i August B i det nye år.

Når pop-up'en åbner tirsdag 1. december kl. 08. Herefter vil åbningstiderne være:

- Mandag-fredag kl. 08-18. Lørdag og søndag kl. 10-17.
- I forbindelse med forestillinger vil der være forlængede åbningstider.

Kilde / Logo: Meyers. Foto: Det Kongelige Teater.

Online: https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-meyers-bageri-aabner-pop-up-i-det-kongelige-teater/

Pressemeddelelsen er videreformidlet af Pressemeddelelse.dk. Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til Meyers.