

## **Brede Spisehus får nyt hold – og området omdannes til 'en by i byen'**

**Det historiske Brede Spisehus slår torsdag den 12. august dørene op på ny med et helt nyt hold, der på nænsom vis har moderniseret det kulinariske udtryk med respekt for de stærke traditioner, som har hersket på stedet i mere end 100 år. Blandt de nye tiltag finder man en petanquebane i forlængelse af spisehuset samt Brede Høker – en hyggelig café, gårdbutik og forsamlingshus under samme tag. Alt dette skal være med til at videreføre Brede Spisehus' arv som områdets stærke forsamlingssted for lokalbefolkningen i alle generationer. Målet er at skabe en lille "by i byen" ved det idylliske gadekær i Brede.**

Da Brede Spisehus lidt nord for Lyngby åbnede i 1893, tjente det som kantine og forsamlingshus for medarbejderne på Brede Klædefabrik. Om end klædefabrikken i dag er fortid, lever den stærke forankring i lokalmiljøet videre i bedste velgående for Brede Spisehus. Nu har Madkastellet overtaget driften af spisehuset og dets omkringliggende faciliteter med en stærk ambition om at styrke tilhørsforholdet til det traditionsrige sted og skabe kulinariske oplevelser for hele oplandet – store som små gæster.

"Vi vil gerne, at flere børnefamilier og unge mennesker skal føle, at Brede Spisehus også er et sted for dem, samtidig med at vi selvfølgelig vil sikre os, at de gæster, der er kommet her gennem mange år, stadig kan genkende stedets ånd og føle sig velkomne. Det skal være et sted, hvor man har lyst til at komme at hygge sig. Derfor har vi eksempelvis også etableret en petanquebane i forhaven, hvor man passende kan udfordre sine venner eller familie over en negroni eller en af de andre cocktails fra menukortet," fortæller Rasmus Pors fra Madkastellet, som er den nye forpagter at Brede Spisehus.

### **Sæsonbetonet køkken**

I spidsen for menuen i Brede Spisehus står den rutinerede kok Christian Mortensen, som blandt andet har slået sine folder hos Paul Cunningham i Tivoli gennem otte år, Cofoco og Restaurant Kul i Købbyen. Køkkenchefen kommer til at tage udgangspunkt i det bedste, sæsonerne har at byde på, og derudover plukke diverse eksotiske krydderier og ingredienser, når det giver mening.

Aftenkortets stil bliver moderne og fyldt med grønt og kunne eksempelvis byde på retter såsom pocheret rødtunge med vild spinat, og ramsløgskapers-brandade eller violet artiskok med gulerødder glaseret i gulerodsjuice serveret med oliven og haveisyre. Der vil fortsat også være mere klassiske danske serveringer tilberedt med masser af kærlighed til det danske køkken.

Frokostkortet tager udgangspunkt i det klassiske danske køkken, og på menuen kan man blandt andet forvente at finde fiskefrikadeller af bæredygtig torsk og røget, dansk ørred med tatarsauce samt god, gammeldags stegt kalvelever med bløde løg og agurkesalat.

"Brede Spisehus skal være et sted for alle, og det skal også afspejles i menukortene, hvorfor der altid vil være noget for enhver smag at finde hos os," fortæller Christian Mortensen.

### **Bredes nye høker og forsamlingshus**

Brede Spisehus genåbner torsdag den 12. august, og det sker ikke alene med en opdateret restaurant. I løbet af august åbner ligeledes Brede Høker med en lille café med et lækkert udvalg af bagværk, kaffe og lette serveringer og salg af lokale delikatesser i form af øl, most og is med mere.

### **Forsamlingshus, bryllupssal og konference-venue**

Brede Spisehus har i adskillige år været et populært sted for private at afvikle arrangementer såsom bryllupper, fødselsdage, konfirmationer og lignende. Det skruer Madkastellet nu yderligere op for med Forsamlingshuset i forlængelse af Brede Høker. Her kan man nøjes med at leje lokalerne og selv medbringe mad og drikke, eller man kan lade Brede Høker stå for det. I forhold til Brede Spisehus vil mad, atmosfære og services være mere afslappet og uformel og ligeledes også lavere prissat.

De mange nye faciliteter er ligeledes oplagte til brug for virksomheder, hvad enten der er tale om møder, konferencer eller festlige arrangementer. De nye lokaler vil være indrettet med alt det nyeste udstyr til afvikling af møder og lignende.

”Vi kan slet ikke vente med at komme i gang til august. Vi går ydmygt til opgaven, for stedet har en stærk historie bag sig, men samtidig føler vi også, at vi kommer med en masse nye tiltag, som vil gøre Brede Spisehus til et endnu mere oplagt sted at mødes fremover,” siger Rasmus Pors.

---

### **Om Madkastellet**

Madkastellet har overtaget driften af Brede Spisehus. For mere end 20 år siden åbnede Madkastellet som en rendyrket cateringvirksomhed, men siden 2016 har udvikling og drift af restauranter også været en del af porteføljen. Madkastellet ejes og drives af Rasmus Pors og Jens Junert og holder til i CPH Food Space i Kødbyen i København.

Madkastellet står blandt andet bag tre spisesteder i Københavns Zoo såvel som restauranter på Nationalmuseet, i Eksperimentarium og meget mere. Ligesom Madkastellet står bag Den Grønne Kødby. Senest har Madkastellet også åbnet restauranten Kampot at The Audo i Nordhavn i København. Fælles for Madkastellets restauranter er, at innovation, skræddersyede koncepter og høj gastronomisk kvalitet er i fokus.