

"Jørgen/Oranje" er klar til at give gæsterne en unik oplevelse på restaurantskibet Oranje.

Oranje

- Restaurantskibet med det gode gæstebud

- og plads til det uventede

Af Karl Edward Hansen

Historie

Oranje blev etableret i Svendborg, som det første restaurantskib i Danmark udenfor København. At det netop blev i Svendborg var for skibshyggeren, musikeren og nu restauratøren "Jørgen/Oranje" en selvfølge. Han var for længe flyttet til den gamle søfartsby, og her ville han blive. Om Svendborg så kunne "bære" et så anderledes restaurant-objekt, måtte komme an på en prøve - en prøve som vist må siges at være bestået så godt, at Oranje i dag er en lands- kendt og velrenommeret del af Svendborgs profil og attraktion.

En anderledes restaurantoplevelse

Oranje's særkende er først og fremmest den unikke oplevelse af liv, leben og dejlig spising på det 106 år gamle autentiske veteranskibs-lignende midt i Svendborgs myldrende sommerhavn, hvor man helt bogstaveligt spiser med vandet for bordenden.

- Vi tør godt stå ved, at vi har et både spændende og godt køkken på Oranje. Det er forudsætningsen for, at vi overhovedet har lyst til at kæmpe for projektet. Men det, der giver Oranje's kokken sit særpræg, er - udover de gode retter af bøf, fjerkræ og f. eks. dyreryg - at vi har 4 friske fiskespecialiteter på menu-

Med 110 pladser er Oranje en attraktiv mulighed for virksomhedsarrangementer og personaleudflugter.



kortet, fordi vi betragtes som et af de rigtig gode fiskkokkener på Fyn, fortæller "Jørgen/Oranje", som tilføjer: Årets ryndet - som noget helt særligt - er, at Oranje har fået muligheder for at tilføre menukortet en række specialiteter fra event-kokken "Chili-John's verdens-kokken", som han selv kalder gastronomisk rock and roll.

Erhvervs-selskaber

Med sine i alt 110 pladser på selve skibet, og yderligere serveringsmuligheder med fortværserving på kajen, er Oranje en attraktiv mulighed som oplevelsesrig kvalitetsramme for større virksomhedsarrangementer og personaleudflugter.

Med et blik i reservationsbogen for den kommende sæson, nævner "Jørgen/Oranje" bl. a. et selskab på 80 personer, der arrangeres for en

En restaurantoplevelse i autentiske og stemningsfulde rammer, som rækker langt udover fastlagte koncepter, er i vente, når Svendborgs enestående restaurantskib den 29. april tager hul på dets 16. sæson.

fynsk virksomhed, som har deres agenter fra hele verden til "pep-talk", samt en personaleudflugt i forbindelse med besøg i Rottefælden på ca. 70 personer.

- I øvrigt har vi rigtig mange, især mindre virksomheder, som er blevet "stamgæster" i forbindelse med Rottefælde-besøg. Og så kan jeg heller ikke nære mig for at berette om Oranje's specialarrangement for DSB, da Svendborgbanen fejrede 125 års jubilæum, hvor der blev nævnt over 150 personer, rykt det tilføje fra "Jørgen/Oranje".

Godt gæstebud

Men det er ikke alene de større selskaber, "Jørgen/Oranje" trækker frem, når talen falder på gæster fra erhvervslivet.

- Når en virksomhed eller private personer vælger at invitere deres gæster på en særlig oplevelse som Oranje, er det helt afgørende, at vi tager ansvar for at repræsentere værtskabet og sørger for at skabe den gode oplevelse, præget af både autenticitet, personlighed og kvalitet, siger restauratøren på havnen, som slutter:

- Det skal kunne mærkes, at der er en "tanke" bagved det, vi gør ... lidt glæde og lidt stolthed. Alt det, der adskiller det "gode gæstebud" fra de strømlinede koncepter, uanset hvor mange "Michelin-stjerner", de end måtte have. Så gør det mindre, om vinen bliver skænket ind fra den ene eller anden side. ■

