

**K-MÄRK
GARNISONEN**

OM K-MÄRKT

Vintern 2014 sammanstrålar kocken Johan Gottberg, vinkyparen Jens Dolk och konditorn Daniel Roos för att skapa K-märkt: en samlingsplats för matkultur och evenemang i centrala Stockholm.

Lokalen, som sträcker sig över 1800 kvadratmeter, blir vid lanseringen en av Stockholms större festvåningar innanför tullarna med eget kök och kapacitet för över 1000 gäster, varav upp till 700 sittande.

K-märkt Garnisonen ligger på en hemlig innergård i de kulturmärkta lokalerna i Garnisonen på Östermalm. En "glaskub" i en oas med damm, grönska, träd och sol hela dagen och kvällen.



Vår takterass...

K-märkt är en plats som erbjuder omväxlande matupplevelser. Dagtid driver vi lunchrestaurang, patisserie och bageri.

Kvällstid arrangerar vi skräddarsydda event experimentella avsmakningsmenyer, hemtrevliga grillfester eller företagstillställningar efter kundens manér.

Bakom K-märkt står en kock, en vinkypare och en konditor. Vi heter Johan Gottberg, Jens Dolk och Daniel Roos och K-märkt är resultatet av vårt gemensamma intresse för matupplevelser där råvaran står i centrum.

Vårt arbete guidas av tre principer: kunskap, kvalitet och service.

Av kunskapen delar vi gärna med oss. Vi jobbar i öppna lokaler där våra kokkar finns tillgängliga varje lunch för att svara på gästernas frågor.

Kvalitén tar avstamp i råvaror som vi odlar själva eller köper från vårt nätverk av medvetna matproducenter som framför allt verkar i och omkring Stockholm.

Service för oss är den trivsamma stämning som uppstår i mötet mellan kock och gäst; när ett passionerat team får kreativ frihet att laga den mat de vill — och tillfälle att servera den under trevliga, avslappnade former.

Du hittar oss i Garnisonen på Karlavägen 100 (för lunchen och patisserieset) och Linnégatan 87 (för evenemang kvällstid).

Evenemangs-entré - Linnégatan 87



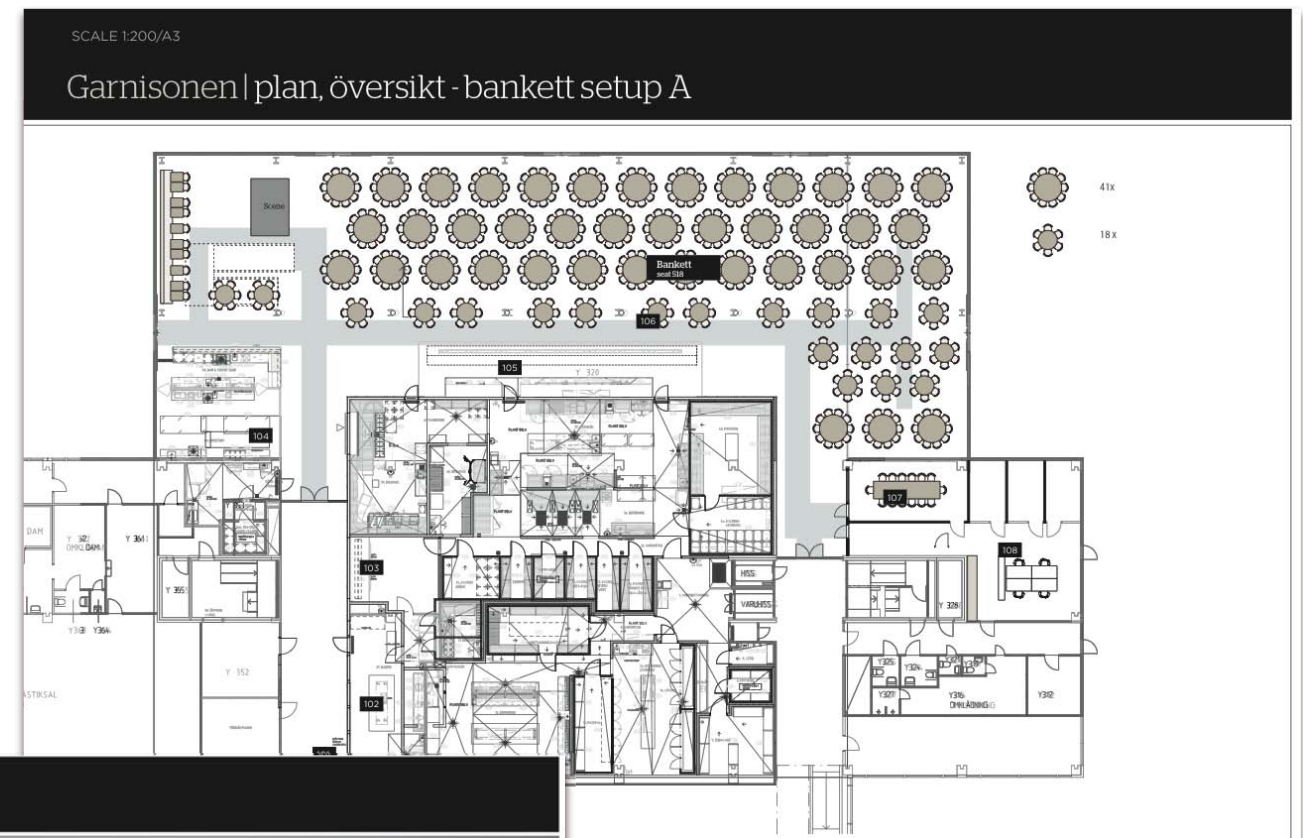
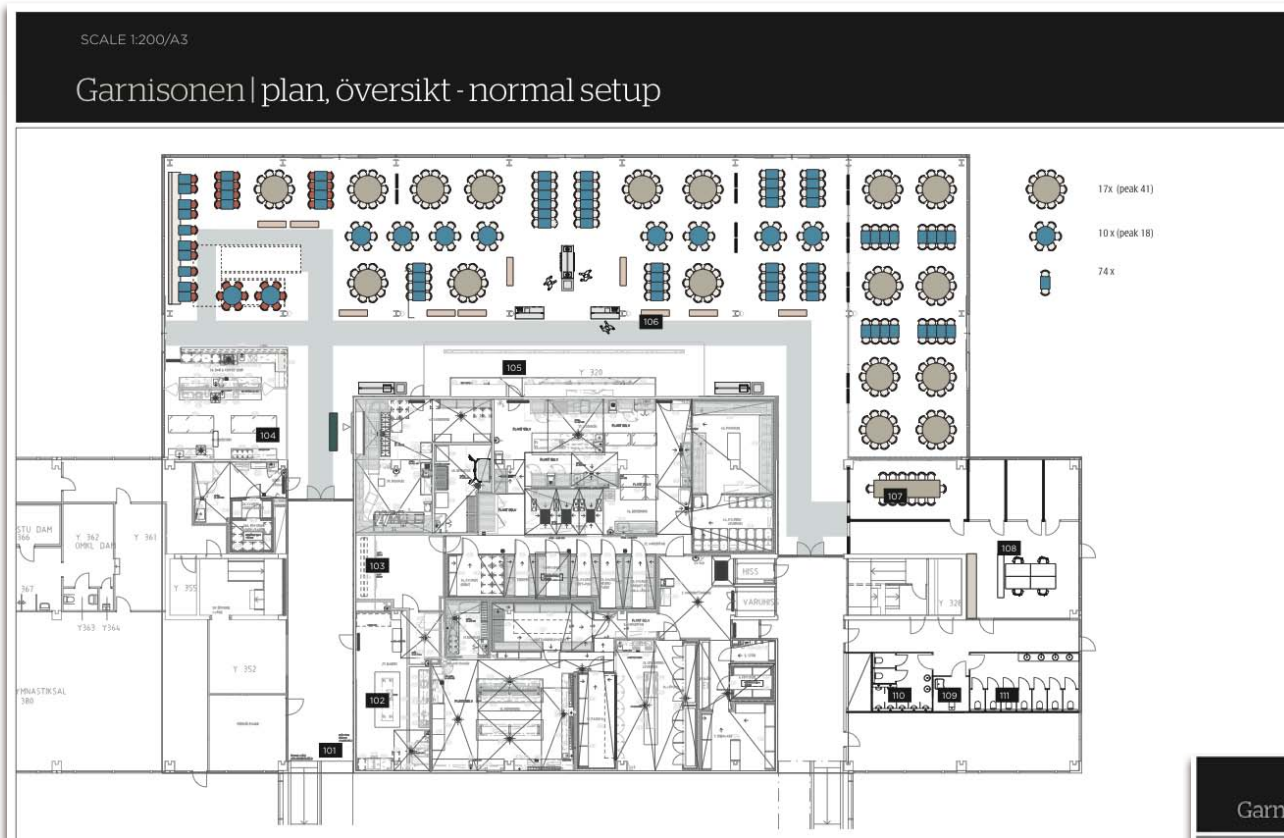
Utsikt från restaurangen



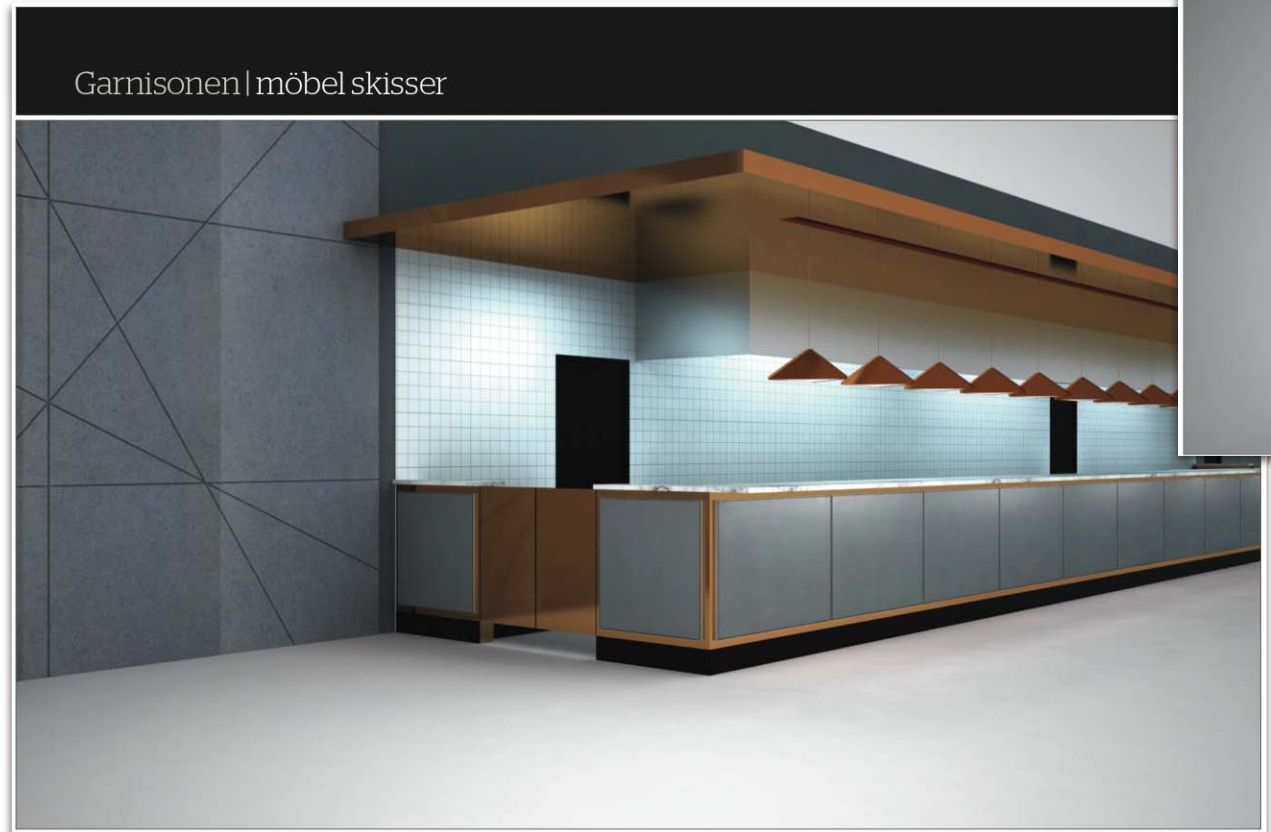
K-märkt byggs i den karakteristiska byggnaden Garnisonen som ritades och uppfördes på 60-70-talet.

UNDER KONSTRUKTION

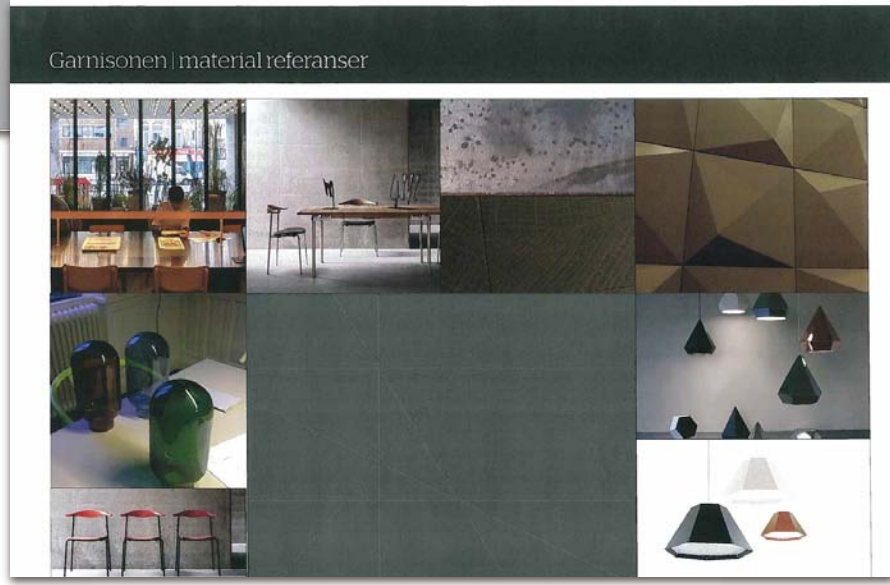
K-märkt Garnisonen håller på att byggas och öppnar upp portarna i augusti 2014.



Matsalen går att anpassa efter behov. Vår grundprincip är att duka vid runda bord vid fest.



Ute i matsalen har vi vårt 16 meter långa kök. Naturligtvis blir maten en viktig del av besöket hos oss.



Precis som på 60-talet, när Garnisonen ritades, använder vi oss bara av naturliga material: trä, sten, betong och stål.

Alla lampor tillverkas i en liten belysningsfabrik i Vittsjö i Skåne.



På vår tusen kvadratmeter stora terrass med sol hela dagen och kvällen projekterar vi för ett 300m² stort orangeri/växthus. Här vill vi odla tomater, öter, chili och svamp - men man ska också kunna fika, äta lunchen i solen eller ha middagar.



Garnisonen | möbel skisser



Vi ritar alla våra möbler själva och tillverkar i gedigna material i Sverige. Storlarna kommer från Carl Hansens & Son och är i stål, skinn och ek. De ritades 1955 men produceras nya nu. Hos oss ska man kunna ha fest utan dukar och utan att behöva "dölja" möblerna i tyg.

SCALE 1:200/A3

Garnisonen | golv bakeri & chefstable

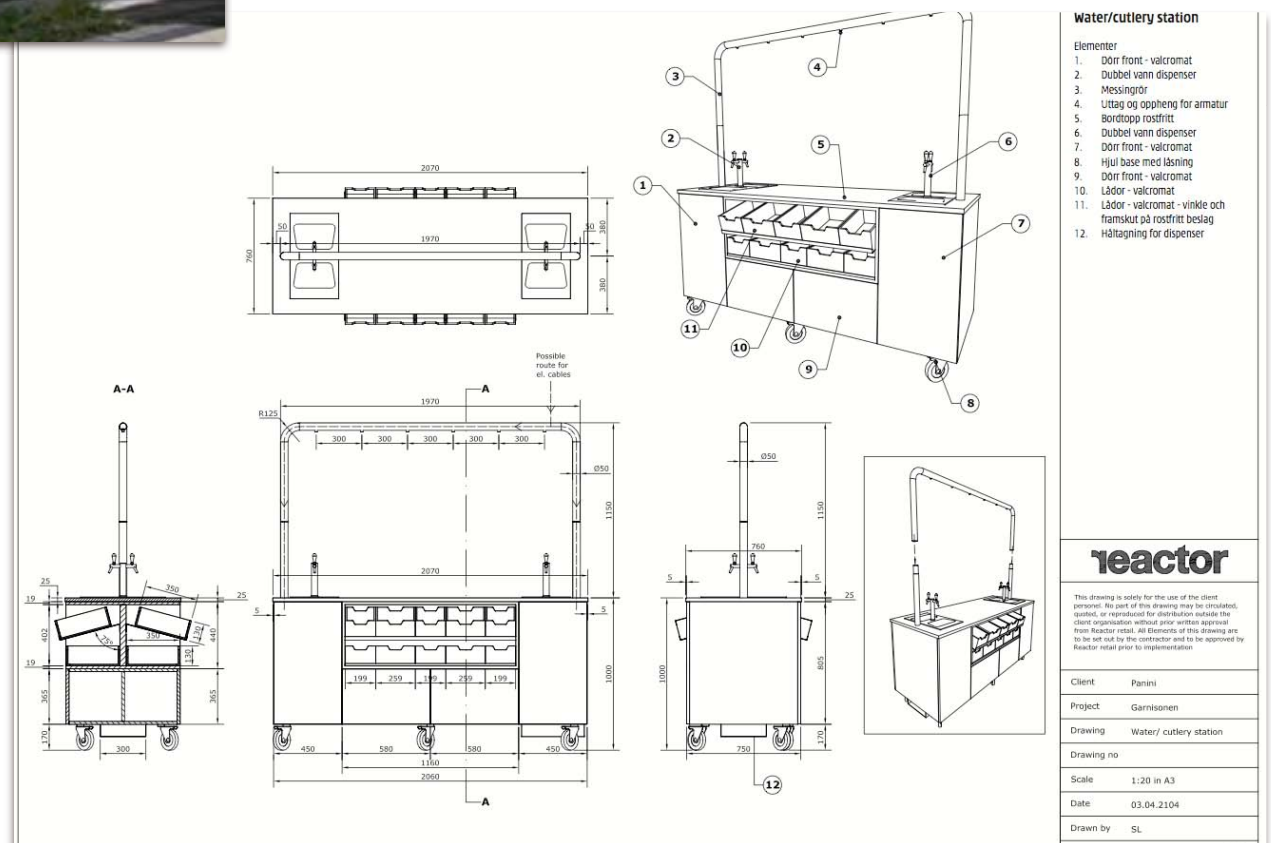


REFERENCER
pinar Miro



Vi är stolta över vårt hantevrk. Som gäst kommer man komma nära produkten och ha full insyn i kök, bageri och patisserie.

Till vänster ser ni bageriet i entren till restaurangen.



GRUNDARNA

K-märkt startades våren 2014 av Johan Gottberg, Jens Dolk och Daniel Roos — en kock, en vinkypare och en konditor.



MAT

Trots en utåt sätt lågmäld profil är Johan Gottberg en av de svenska kockar som byggt sina erfarenheter på flera internationella stjärnkrogar innan han flyttade hem sin gastronomiska vision till Sverige. Johan har ett djupt engagemang för helheten kring att servera mat. Hans perspektiv börjar med djur och naturvård och sträcker sig till arbetsförhållanden och den kreativa utmaningen för kockarna i köket. Johan trivs också med affärssidan av restaurangbranschen och har suttit i ledningsgruppen för flera stora krogar i Sverige. På Johans meritlista syns bland annat The Square, en Londonkrog med två stjärnor i Guide Michelin, 28+ i Göteborg, som har en stjärna och anställd krögare på Fjäderholmarnas Krog i Stockholms skärgård.



VIN

Jens Dolk kan närmast beskrivas som en inspiratör inom mat och vin. Han har jobbat i mat- och restaurangbranschen sedan han var femton år och dedikerat sin karriär till att göra kulinariska upplevelser tillgängliga för en bred publik. Jens har skrivit sju böcker om sina två käraste ämnen och medverkar ofta med sin vinexpertis på TV4, i Expressens Mitt Kök och TT Spectra. Bland Jens många mat- och vinrelaterade projekt kan vi särskilt nämna Mitt Kök Sverigeresan, en nationell turné där en mobil restaurang, lokala matmarknader, seminarium och morgon-TV möter matintresserade över hela landet och Try Swedish, ett initiativ för internationell marknadsföring av svensk mat.

Mer om Jens hittar ni på:
www.dolkmatochvin.se



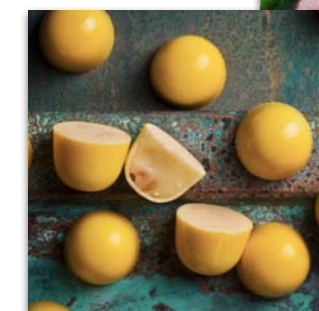
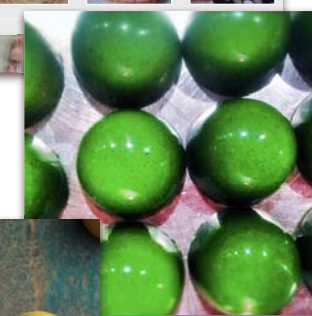
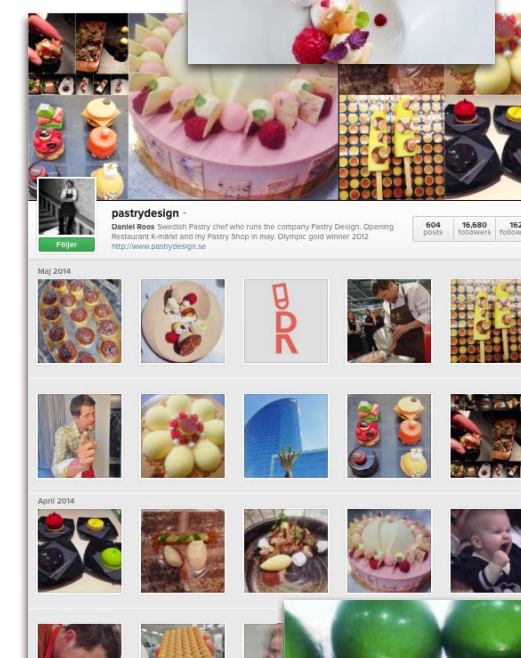
DESSERT

Daniel Roos har i stor mån skapat sin egen yrkes-roll som landar någonstans mellan konditor, designer, kemist och skulptör. Med sitt eget företag Pastry Design har Daniel blivit en drivande kraft bakom en ny typ av dessertkultur i Sverige. Daniel jämsätter smak med form och hans kreativa process innehåller ofta moment som att gjuta sina egna dessertformar eller uppfinna nya texturtekniker. Daniel var under många år chefskonditor på Operakällaren i Stockholm. Bland hans mer synliga meriter finns ett medlemskap i Svenska Kocklandslaget som kulminerade i OS-guld 2012 och en bröllopsdessert för Kronprinsessan Victoria och Prins Daniel.

Mer om Daniel hittar ni på:
www.pastrydesign.se



Exempel på Daniels tårtor och desserter. Ni kan se mer på Daniels Instagram: [pastrydesign](https://www.instagram.com/pastrydesign)



Konstnär Gösta Wallmarks karakteristiska färgkodning av Garnisonen i rött, blått, gult och grönt får nytt liv genom Daniels K-märka praliner - naturligtvis i samma färger.



LUNCH



PÂTISSERIE & BAGERI
PASTRY DESIGN BY DANIEL ROOS



EVENEMANG & FEST



MATVERKSTADEN

KOCKEN
Johan Gottberg
0709-626 488
johan@kmarkt.se

VINKYPAREN
Jens Dolk
0702-693 377
jens@kmarkt.se

KONDITORN
Daniel Roos
0736-634 510
daniel@kmarkt.se