

# Arnfeldt Hotel & Restaurant søger en erfaren kok pr. 15. april – 31. oktober.

Kom og bliv en del af vores lille team, som arbejder med de bedste råvarer.

Vi søger:

- En erfarende kok, der har sans for detaljer og det gode håndværk
- Det er vigtigt at du kan lide kontakten med gæsterne, da du som kok også skal servere retterne, og skal kunne præsentere maden og fortælle om de lokale råvarer
- Du skal tale dansk

Vi kan tilbyde:

- Afslappet og uformel gourmet restaurant med fokus på de lokale råvarer og bæredygtighed
- Restauranten kan max have 30 gæster
- Råvarer af høj kvalitet, fra lokale leverandører og egen have
- Et godt arbejdssted hvor det vægtes højt, at vi skal have det godt sammen

Arnfeldt Hotel & Restaurant drives af Morten og Katrine Arnfeldt. Morten er uddannet kok og har i sine unge dage været i London og arbejdet på både 1 og 2 stjernet Michelin restauranter hos både Gordon Ramsay, Marcus Wareing og Philip Howard.

I 2020 blev vi optaget i Gastro Fyn samarbejdet. Et samarbejde som bl.a. tæller Falsled Kro, Sortebro Kro og Restaurant Pasfall.

Vi ligger vægt på at det skal være en afslappet og uformel gourmet restaurant, og hvor menuen sammensættes alt efter udbuddet af Ærø's lokale råvarer. Vi serverer en 4 retters menu, og til at starte med får gæsten en snack og et glas champagne.

Hvis du har spørgsmål, så kontakt endelig Morten på telefon 31610111.  
Ansøgningen sendes til [mail@arnfeldthotel.dk](mailto:mail@arnfeldthotel.dk)

Vi glæder os til at høre fra dig, Katrine & Morten

Arnfeldt  
HOTEL & RESTAURANT  
v/ Katrine & Morten Arnfeldt  
Smedegade 33  
5970 Ærøskøbing

+45 62 52 23 00  
[mail@arnfeldthotel.dk](mailto:mail@arnfeldthotel.dk)  
[www.arnfeldthotel.dk](http://www.arnfeldthotel.dk)  
Facebook:  
Arnfeldt Hotel & Restaurant  
Instagram:  
Arnfeldt\_hotelrestaurant

Arnfeldt  
HOTEL & RESTAURANT