



Faktisk & praktisk
Matboden

Matboden (tidl. Kokkene Kommer) leverer smaksopplevelser til alle typer arrangement – i sine egne lokaler, i private hjem, i eide eller leide lokaler. Praktisk talt hva som helst, hvor som helst. Start menyplanleggingen på matboden.no

KOKKENE KOMMER, OGSÅ I SOMMER!

Tekst: Elin Bergsåker Sola Foto: Fredrik Ringe

Smak på ordet 'catering'. Språklig sett kan det minne litt om halvsveit ost på en seng av flatbrød. Men smak på «kamskjell med soyasplitt», «varmrøkt krydderørret» eller «pikante kylling-lår med soya, chili og koriander». Da snakker vi vann i munnen – og vi snakker om Matboden.

– Matboden er kjent for å være tilpasningsdyktige. Ingen låste menyer, kun inspirasjon og forslag. Vi kan lage gourmet til ti personer hjemme på kjøkkenet ditt, eller middag til 2000 stykker på jubileum, sier Karl Erik Pallesen.

LOKALE RÅVARER

Pallesen er Matfaglig ansvarlig i Matboden, og for mange også kjent fra Fisketorget der han både er innehaver, kokk og fiskehandler. – Matboden og Fisketorget drives på tvers, med samme eiere og samme utgangspunkt. Vi bruker kortreiste råvarer så langt det er mulig, har samarbeid med lokale fiskere og bønder, og ser alltid positivt på en utfordring, sier han.

FRA BRYLLUP TIL KANTINE

Tommelfingerregelen er at Matboden kan levere

hva som helst, hvor som helst. Og når Pallesen beskriver, er det grunn til å tro at denne regelen faktisk er helt uten unntak: – Vi leverer til konfirmasjoner, bryllup, bursdager, jubileum, sommeravslutninger, juleavslutninger, møter, konferanser, middag med venner... Vi leverer til lokaler med eller uten kjøkken. Vi kan lage mat på stedet, levere ferdig mat eller porsjonspakker. Ubemannede kantiner har vi faktisk også, god mat i hverdagen er jo ingen uting, sier han.

KONFIRMASJON I HØST?

Har du en konfirmasjon som har fått ny dato, nytt lokale og kanskje til og med en ny sammensetning av gjester? Pust med magen. Hjemmesnekrede sanger til melodien «Kom mai, du skønne milde» fungerer akkurat like godt i september – og måltidet kan du trygt overlate til Pallesen og Matboden: – Ingen problem, vi snur oss rundt og hjelper til med å lage en fin feiring selv om ingenting ble som planlagt i år. Vi serverer alt fra sushi til tradisjonelle smørbrød, det er bare å gå inn på nettsiden og sjekke ut menyene eller ta kontakt, sier han.

POPULÆR MATKASSE

For de som har besøkt Fisketorget er det en kjent sak at det er innholdet i disken som bestemmer hva du får servert. Men også Fisketorget kan bli med deg hjem (hvis du er

kjapp nok på avtrekkeren): – Matkassen vår Fiks Ferdig Fisk lar deg briljere på kjøkkenet med det beste havet har å by på, kun ved å følge instruksene. Etter tjue minutter har du et fullverdig restaurantmåltid på bordet, der du kan ta æren som kokk. Det er litt som å kalle seg møbelsnekker når du har skrudd sammen et IKEA-møbel, sier Pallesen, som liker å se på seg selv som møbelsnekker når han har skrudd sammen et IKEA-møbel.

Fiks Ferdig Fisk er blitt veldig populær. Så populær at hvis du ser for deg briljering til helgen, bør du sitte klar på nettsiden allerede tidlig i uken.

NYE KONSEPTER

Selv om det er mye som skjer på Matbodens kjøkken allerede, utvikles det også nye konsepter under kokkehattene til Pallesen & co: – Det er et stykke frem i tid, men vi gleder oss til å drive restauranter i det planlagte høyhuset i St. Olav. Planen er kafé- og personalrestaurant på gateplan, grillrestaurant og skybar i 16. etasje, og et videreutviklet konsept for kurs og konferanser.

Foreløpig åpningsdato er satt til 2022, men det er heldigvis ingen grunn til å gå sulten før det. Matboden og Fisketorget er åpne for bestillinger i hele sommer, så her det bare å lene seg tilbake, gape opp og ta imot råvarer, kjøkkenekspertise og sommerlige smaker med åpne armer.