**Lokal restaurant i kamp mod kræft.**

**For 5. år i træk afholder Holbæk restauranten SuRi indsamlingsweekend. Dette løber af stablen den 4.-6. april i forbindelse med Landsindsamling til fordel for Kræftens Bekæmpelse**.

Kræft berører os alle på et eller andet tidspunkt i vores liv – som patienter, som pårørende, som efterladte. Dette er en vigtig sag, som vi alle bør støtte op om udtaler Henrik Nielsen Suri. Dette gav ham ideen til, at restauranten denne weekend, hvert år, kunne donere hele omsætningen ubeskåret til kampen mod kræft, hvilket de foregående år har resulteret i et flot resultat på 50.000 kr. pr. år, - som alle er sendt ubeskåret videre i den gode sags tjeneste.

Dette kan kun lade sig gøre, fordi vi har fået stor opbakning fra alle kanter, dels at vores personale stiller op denne weekend med frivillig arbejdskraft og vores fantastiske leverandører bidrager med donationer i form af råvarer, hvilket gør, at vi igen i år kan videresende hver en omsat og indsamlet krone, udtaler Henrik Nielsen, der også i år håber på stor opbakning fra lokalbefolkningen, i kampen mod kræften.

Dog er det i år lidt anderledes end de foregående år, fortsætter Henrik Nielsen, da vi nu har et lokalt Team Rynkeby hold, som cykler til Paris, med formålet om at indsamle penge og donere til Børnecancerfonden, har vi i år flere arrangementer og tiltag, således vi kan fordele midlerne til disse to fantastisk vigtige formål.

Fredag aften den 4.april er således udnævnt til Gourmetaften, hvor SuRi kogebogen ”Mellem himmel og bord” vil være omdrejningspunktet i aftenens menu og fortælling.

Team Rynkeby Holbæk tager imod gæsterne, serverer velkomstdrink og snacks og fortæller kort om deres mission og projekt, hvorefter aftenens 7 retters menu præsenteres, hvor hver ret tager udgangspunkt i råvarer fra en af de pragtfulde og dedikerede leverandører. Alle retterne ledsages af flotte vine, SuRi øl og diverse drikkevarer.

Lørdag serveres der frokost bestående af 4 frokostretter, hvor en af retterne er vinderretten ved Local Cooking konkurrencen 2013. Her er kræset for alle detaljerne og lagt op til en stor madoplevelse.

Søndag vil det være muligt at afhente den lækreste brunch, til nydelse hjemme, - hvor stort set kun den friskbryggede kaffe mangler.

Der er lagt op til en stor smagsmæssig oplevelse på SuRi, der er blandt de absolut bedste restauranter i Region Sjælland, hvilket de klart beviste da de vandt Local cooking 2013.

Tæt på 215.000 danskere lever med kræft som en del af deres hverdag. Derfor samler vi ind.

De penge, der samles ind er med til at sikre arbejdet med forskning, forebyggelse og støtte til mennesker berørt af kræft.

Så grib chancen til en weekend med unikke smagsoplevelser i hyggelige omgivelser, hvor personale og leverandører alle vil gøre sit ypperste for at give dig en uforglemmelig oplevelse i den gode sags tjeneste.

Det tilrådes at bestille i god tid Tel. 59 44 06 10. Se mere på www. Suri.dk

For yderlig information kontakt

Henrik Nielsen

Mobil: 28 35 70 07

Henrik@suri.dk