



CLARION STOCKHOLM

Jimmy Palmeklev ny Restaurangchef för restaurang Minami på Clarion Hotel Stockholm

Jimmy Palmeklev välkomnas som ny restaurangchef för Minami på Clarion Hotel Stockholm. Jimmy har en lång karriär, både nationellt som internationellt, från bland annat Mandarin Oriental på Bermuda, Browns Hotel i London, flertalet restauranger i Stockholm och nu senast som restaurangchef på Stadshuskällaren.

”Under åren har Minami blivit en väldigt populär och uppskattad restaurang av både hotellgäster och lokalbefolkningen. Inför hösten har vi uppdaterat menyn och Minami går in i en ny fas. Jimmy är helt rätt person för att ta Minami till nästa steg tillsammans med vår Executive Chef Alan Kinsella och resten av personalen.” – Maria Bramer, F&B Sales and Planning Manager, Clarion Hotel Stockholm.

Med sin sommelierbakgrund och erfarenhet från flertalet fine dining-restauranger, som bland annat Umu i Lodon och Leijontornet i Stockholm, har Jimmy en gedigen kunskap om mat och dryck. Det gör Jimmy till ett otroligt välkomnat tillskott till den fortsatta utvecklingen av restaurang Minami.

”Asiatisk mat, och då speciellt det japanska köket, har länge varit en passion för mig. Detta är första gången jag får möjlighet att jobba med det i Sverige, vilket gör att det ska bli otroligt spännande och kul!” - Jimmy Palmeklev, Restaurangchef Minami, Clarion Hotel Stockholm.

Jimmy Palmeklev tillträde på Clarion Hotel Stockholm den 1 sept. 2014.