



VELKOMMEN TIL
THON HOTEL LOFOTEN

THON
HOTELS

THON HOTEL LOFOTEN

2008



THON HOTEL LOFOTEN

2008

«VI SKAL KOMME PÅ LISTEN OVER HOTELLER
MAN MÅ OPPLEVE FØR MAN DØR»



THON HOTEL LOFOTEN

2008

«VI SKAL KOMME PÅ LISTEN OVER HOTELLER
MAN MÅ OPPLEVE FØR MAN DØR»

«VÌ SKAL DRIVE HOTELL»



THON HOTEL LOFOTEN



THON HOTEL LOFOTEN

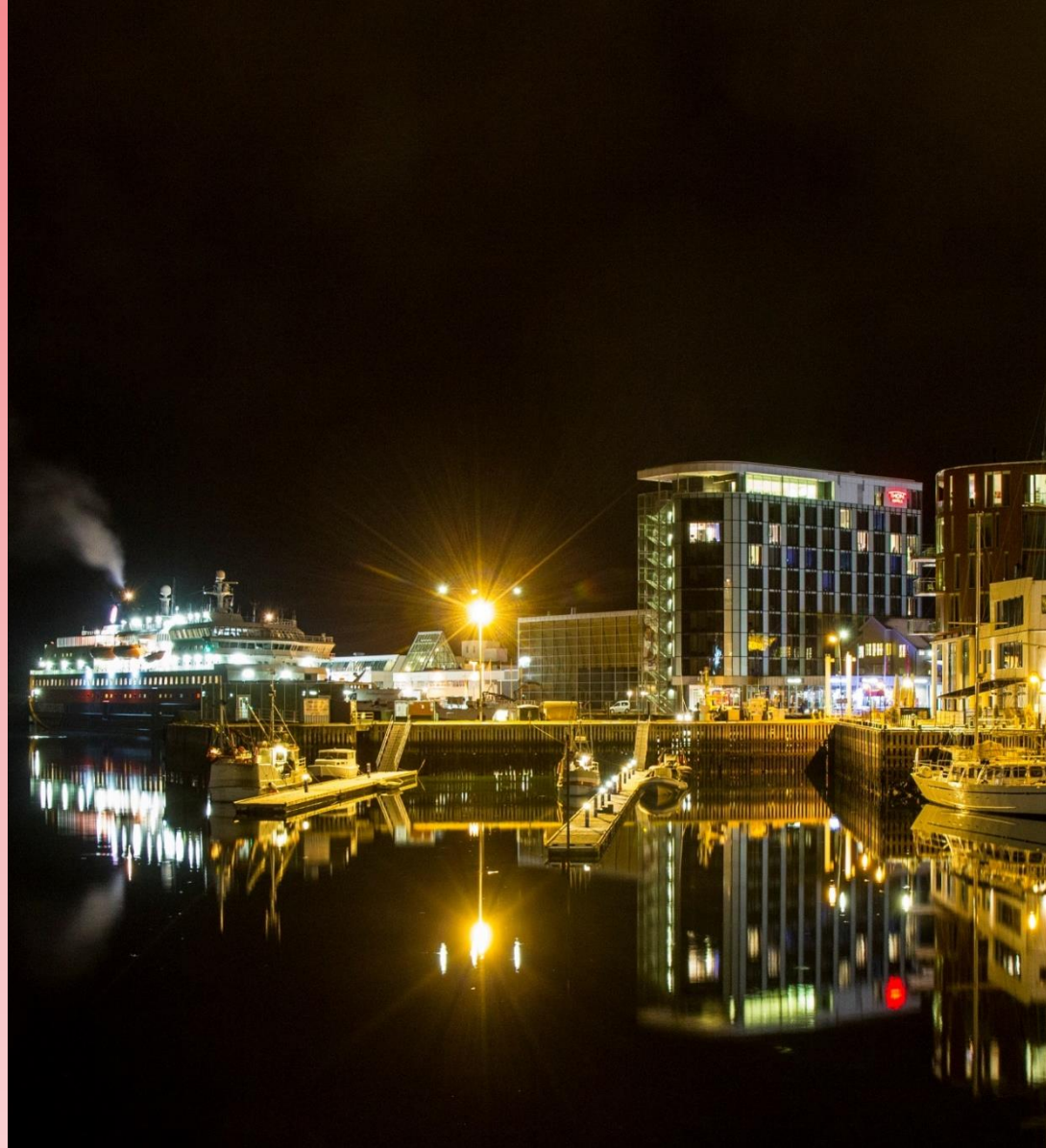
LYST



THON HOTEL LOFOTEN

LYST

EVNE



THON HOTEL LOFOTEN

LYST

EVNE

MOTIVASJON



THON HOTEL LOFOTEN

LYST



Vi SKAL havne på listen over hoteller du MÅ besøke før du dør!

THON HOTEL LOFOTEN

THON
HOTELS

THON HOTEL LOFOTEN

EVNE

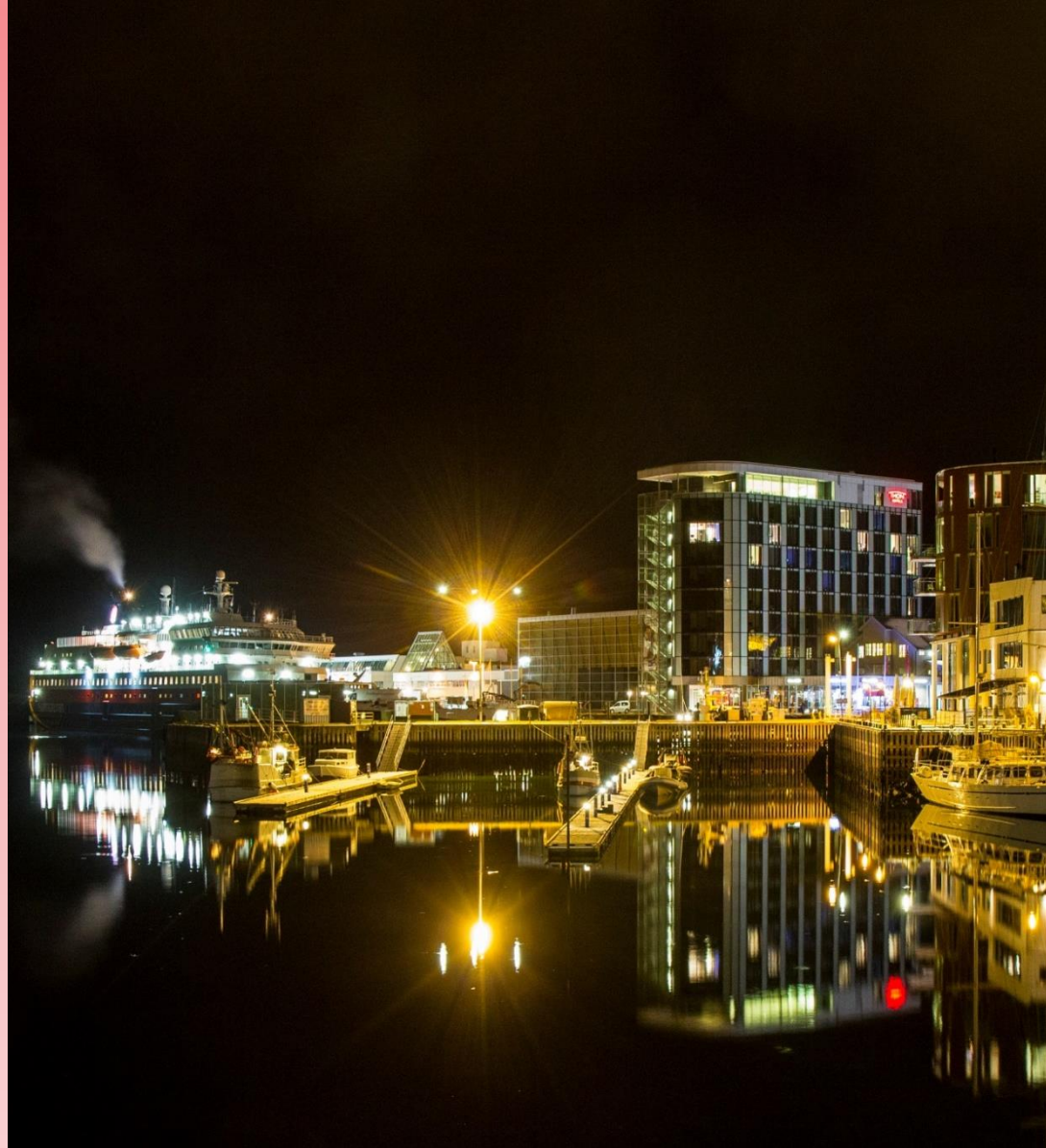




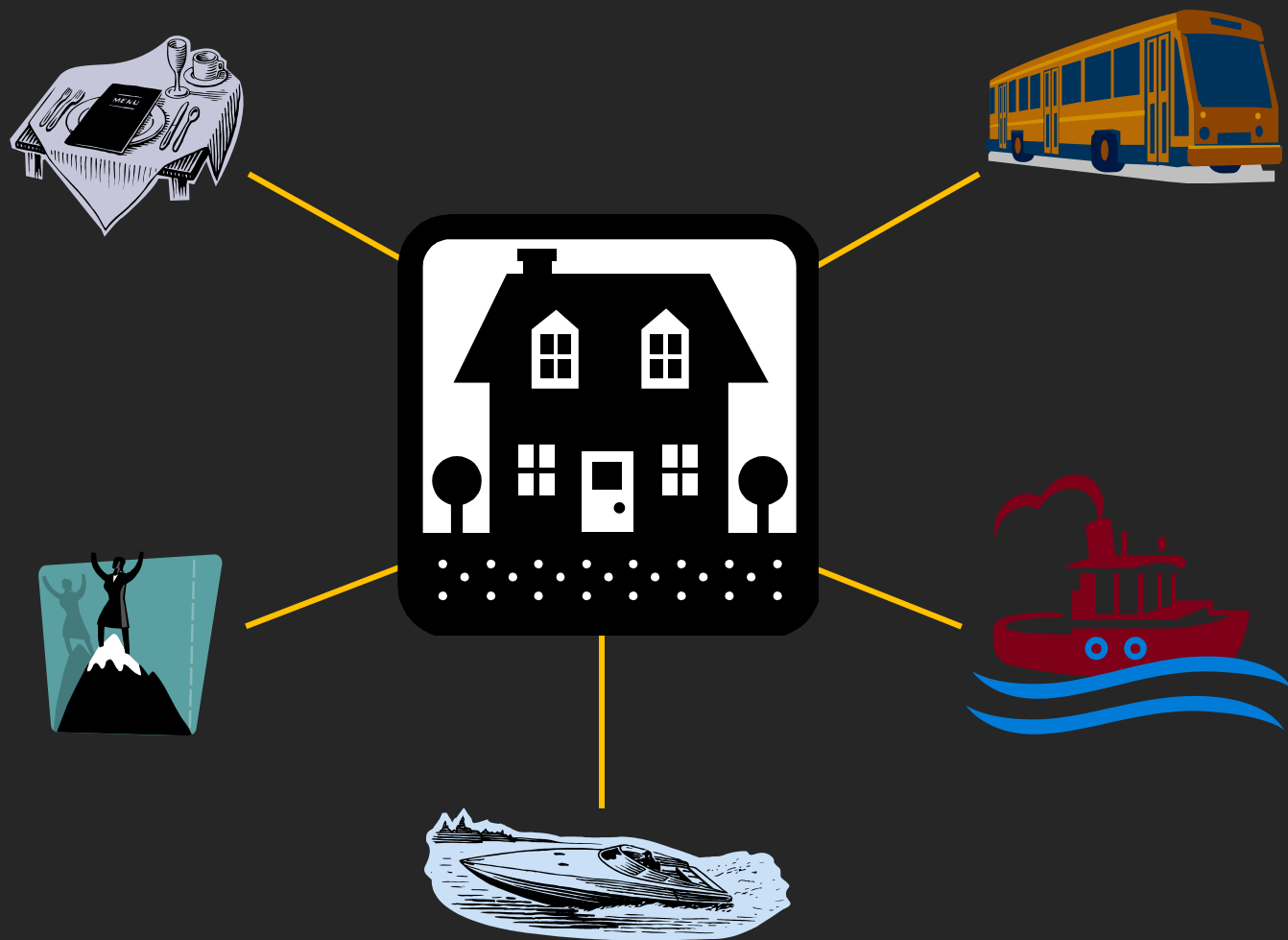




THON HOTEL LOFOTEN



THON HOTEL LOFOTEN















Kringla AS
Bakeri & konditori

Hjem

Avdelinger

Filosofi

Produkter

Kontakt oss

Facebook

Kringlas Stenovnsbakte brød

I bakerbransjen generelt er det et enormt fokus på effektivisering, og et resultat av dette er maskiner, metoder og tilsetningsstoffer som reduserer kvaliteten på produktene. På Kringla har vi gått motsatt vei og baker brødene våre på den opprinnelige måten, det tar lang tid, men du merker forskjellen!

Alle brød bakes for hånd, med lange modningstider som lar deigen få utvikle smak og gir bedre holdbarhet på produktet.

I bakeriet vårt stekes alle produkter i herteovn (stenovn), og mange av brødene stekes direkte på stenplatene. Dette gir en spesielt sprø skorpe samtidig som saftigheten i brødet bevares.

Vi baker med surdeig i de aller fleste brød. Surdeigen gir en særegen smak, og gjør at vi kan kutte ut gjær, eller redusere den betraktelig.

Vi tilsetter ingen kunstige tilsetningsstoffer i brødene våre, og bruker kun fett til å smøre former og bakker, da bruker vi olivenolje av beste kvalitet. Det setter kroppen pris på!

[Hjem](#) > [Produkter](#) > [Brød](#)

Grov Spelt

100% grovt, bakt helt uten hvetemel.

Ingredienser: Vann, Sammalt speltmel (28,7%), Sammalt rugmel (12,1%), Siktet rugmel, Rugkli (3,6%), Havsalt og Gjær. Bakt med surdeig av rug.
Vekt: Ca. 910g
Kan inneholde spor av sesamfrø



Vestfjordbrød

Vår bestselger!

Bakt med melk som gjør brødet ekstra saftig. Med den særegne smaken av gresskarkjerner.

Ingredienser: Vann, Hvetemel, Surdeig (Vann, Sammalt rug og siktet rug), Gresskarkjerner, Melk, Solsikkekjerner, Sammalt rug (7,8%), Rug helkorn (5,3%), Havregryn (2,6%), Havsalt, Rugmalt.
Kan inneholde spor av sesamfrø.
Vekt: Ca. 810 g



THON HOTEL LOFOTEN

EVNE
(INTERNT)



Om Innovative Opplevelser



Innovative Opplevelser er et samarbeid mellom næringslivet ved bedriftene i klyngen, virkemiddelapparatet, og forsknings- og utdanningsinstitusjoner. Bedriftene som deltar i næringsklyngen holder til i den nordlige delen av Nordland, dvs i regionene Lofoten, Vesterålen, Ofoten og Salten samt på Svalbard.

Det største potensialet for videre verdiskapning hos bedriftene ligger i å skape attraktive og verdifulle opplevelsesprodukter. Klyngebedriftene i Innovative Opplevelser jobber mot et felles mål; "Sammen skal vi begeistre våre gjester med opplevelsesprodukter i verdensklasse". Naturen rundt oss spiller opp til verdensklasse, og det er det vi som reiselivsaktører også må levere. Med våre potensialer innen natur- kulturog måltidsopplevelser har vi, de 45 bedriftene i nettverket Innovative Opplevelser, jobbet med å utvikle oss overfor kresne nasjonale og internasjonale gjester. Målet er vekst gjennom innovasjon og samarbeid. Forbildet er gulljentene våre i håndball, de er både gode enkeltpillere og et uslåelig lag sammen. Vårt mål er å vinne kampen om fremtidens gjester ved å UTVIKLE, SELGE og LEVERE meningsfulle og minnerike opplevelser. Vårt felles mantra er; "Vi gir oss ikke før det er så bra at gjestene får gåsehud".

Om Innovative Opplevelser



Innovative Opplevelser er et samarbeid mellom næringslivet ved bedriftene i klyngen, virkemiddelapparatet, og forsknings- og utdanningsinstitusjoner. Bedriftene som deltar i næringsklyngen holder til i den nordlige delen av Nordland, dvs i regionene Lofoten, Vesterålen, Ofoten og Salten samt på Svalbard.

«SKAPE ATTRAKTIVE OG VERDIFULLE OPPLEVELSESPRODUKTER»

Det største potensialet for videre verdiskapning hos bedriftene ligger i å skape attraktive og verdifulle opplevelsesprodukter. Klyngebedriftene i Innovative Opplevelser jobber mot et felles mål; "Sammen skal vi begeistre våre gjester med opplevelsesprodukter i verdensklasse". Naturen rundt oss spiller opp til verdensklasse, og det er det vi som reiselivsaktører også må levere. Med våre potensialer innen natur- kulturog måltidsopplevelser har vi, de 45 bedriftene i nettverket Innovative Opplevelser, jobbet med å utvikle oss overfor kresne nasjonale og internasjonale gjester. Målet er vekst gjennom innovasjon og samarbeid. Forbildet er gulljentene våre i håndball, de er både gode enkeltpillere og et uslåelig lag sammen. Vårt mål er å vinne kampen om fremtidens gjester ved å UTVIKLE, SELGE og LEVERE meningsfulle og minnerike opplevelser. Vårt felles mantra er; "Vi gir oss ikke før det er så bra at gjestene får gåsehud".

Om Innovative Opplevelser



**«SAMMEN SKAL VI BEGEISTRE VÅRE GJESTER
MED OPPLEVELSESPRODUKTER I VERDENSKLASSE»**

Innovative Opplevelser er et samarbeid mellom næringslivet ved bedriftene i klyngen, virkemiddelapparatet, og forsknings- og utdanningsinstitusjoner. Bedriftene som deltar i næringsklyngen holder til i den nordlige delen av Nordland, dvs i regionene Lofoten, Vesterålen, Ofoten og Salten samt på Svalbard.

«SKAPE ATTRAKTIVE OG VERDIFULLE OPPLEVELSESPRODUKTER»

Det største potensialet for videre verdiskapning hos bedriftene ligger i å skape attraktive og verdifulle opplevelsesprodukter. Klyngebedriftene i Innovative Opplevelser jobber mot et felles mål; "Sammen skal vi begeistre våre gjester med

opp til verdensklasse, og det er det vi som reiselivsaktører og opplevelsesprodusenter har vi, de 45 bedriftene i nettverket Innovative Opplevelser som skal tilby gode og internasjonale gjester. Målet er vekst gjennom innovasjon og samarbeid mellom de enkelte spillere og et uslåelig lag sammen. Vårt mål er å vinne kampen om fremtidens gjester ved å UTVIKLE, SELGE og LEVERE meningsfulle og minnerike opplevelser. Vårt felles mantra er; "Vi gir oss ikke før det er så bra at gjestene får gåsehud".

Om Innovative Opplevelser



**«SAMMEN SKAL VI BEGEISTRE VÅRE GJESTER
MED OPPLEVELSESPRODUKTER I VERDENSKLASSE»**

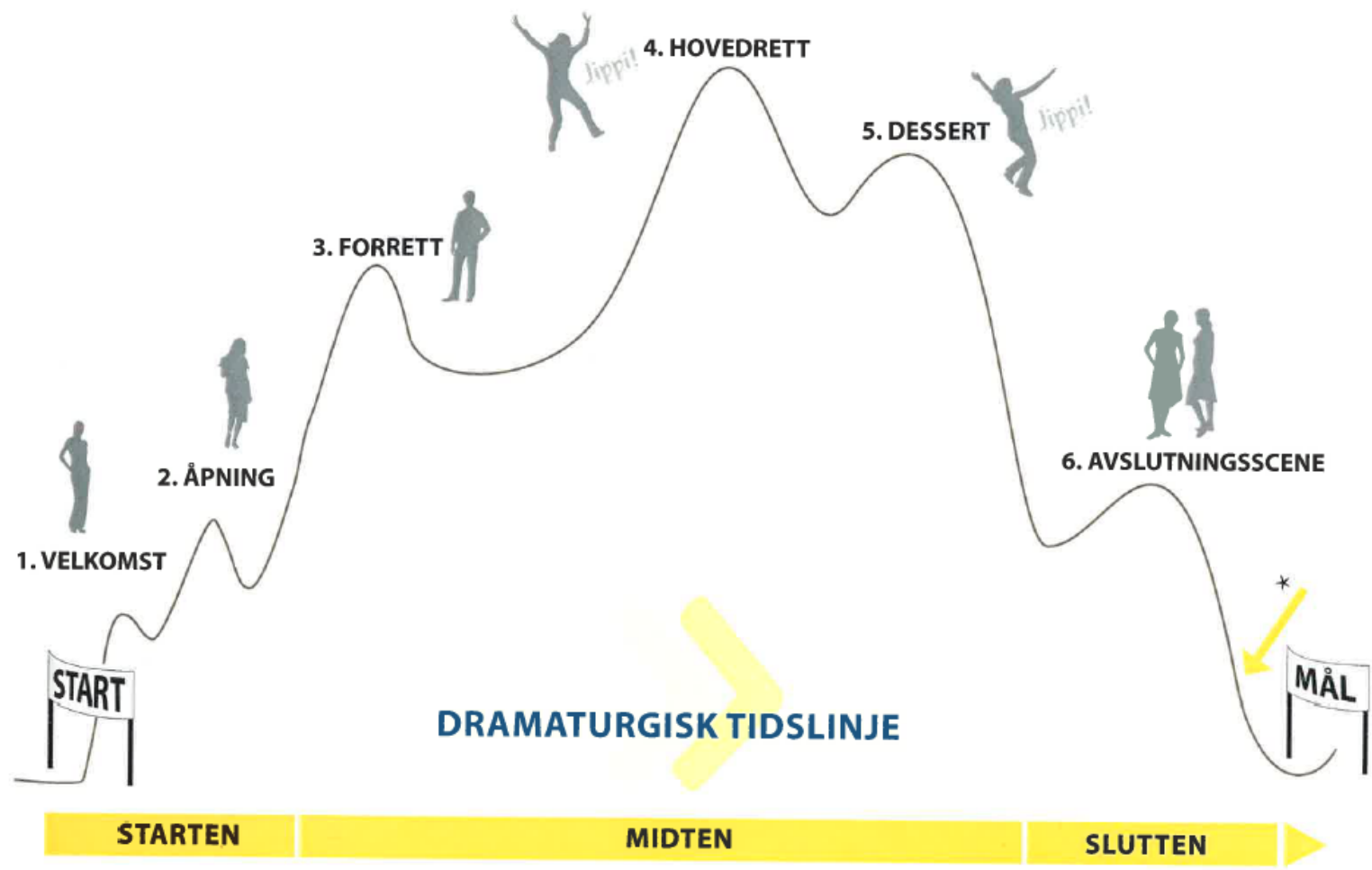
Innovative Opplevelser er et samarbeid mellom næringslivet ved bedriftene i klyngen, virkemiddelapparatet, og forsknings- og utdanningsinstitusjoner. Bedriftene som deltar i næringsklyngen holder til i den nordlige delen av Nordland, dvs i regionene Lofoten, Vesterålen, Ofoten og Salten samt på Svalbard.

«SKAPE ATTRAKTIVE OG VERDIFULLE OPPLEVELSESPRODUKTER»

Det største potensialet for videre verdiskapning hos bedriftene ligger i å skape attraktive og verdifulle opplevelsesprodukter. Klyngebedriftene i Innovative Opplevelser jobber mot et felles mål; "Sammen skal vi begeistre våre gjester med

opp til verdensklasse, og det er det vi som reiselivsaktører og opplevelsesprodusenter har vi, de 45 bedriftene i nettverket Innovative Opplevelser som skal tilrettelegge og tilby gode internasjonale gjester. Målet er vekst gjennom innovasjon og samarbeid mellom de enkelte bedriftene og et uslåelig lag sammen. Vårt mål er å vinne kampen om fremtidens gjester ved å UTVIKLE, SELGE og LEVERE meningsfulle og minnerike opplevelser. Vårt felles mantra er; "Vi gir oss ikke før det er så bra at gjestene får gåsehud".

«VI GIR OSS IKKE FØR DET ER SÅ BRA AT GJESTENE FÅR GÅSEHUD!»



Lofoten Opplevelsesbankett

Den store, lille reisen.

Middagsbanketten på konferansen er preget av livet i havet og langs Lofotens frodige kystlinje. THON Hotell presenterer en matopplevelse som ikke bare er et måltid, men uendelig mye mer.

**Det er en reise i tid.
Det er en reise i steder.
Det er en reise i mat.**

Til forretten blir vi med fiskeren ut på Lofothavet i morgentimen, og fire retter senere har vi tatt turen fra eggakanten og inn på multemyrene badet i høstsol.
Du føler sjøgangen når du er med i sjarken, du ser røyken fra grillen hvor Lofotlam blir tilberedt og når du tror du har sett alt - da er vi fremdeles bare i startgropa.

Hotellet selv sier det slik:
Den nordnorske trubaduren Terje Nilsen synger i sin sang om Mjelde: Du må ha vært der, for å kunne forstå.
Sånn ser vi på det å oppleve noe - du må ha vært der.

Det skulle bare mangle....







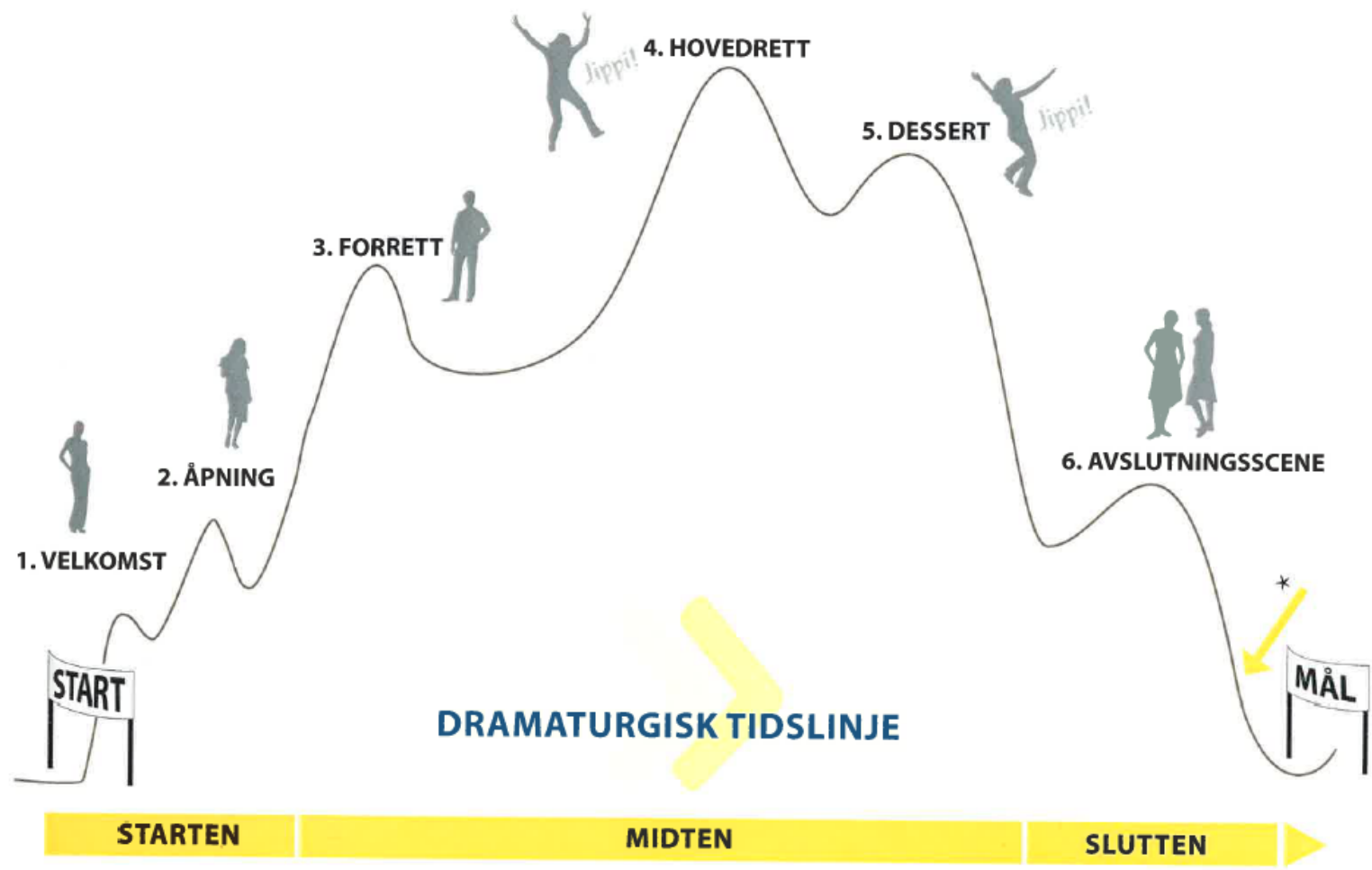












THON
Hotel Lofoten



The Chefs The Artists The Food
PRESENTS

JULEBORDSHOW 2011

Thon Hotel Lofoten presenterer årets flunkende nye julebordshow
En ekte helaften med fantastisk mat, underholdning og spreke overraskelser!
Sett, smakt og opplevd av over 6000 gjester i 2009/10
En "happening" i Lofotens hovedstad ukene 46, 47, 48 og 49
Mer info eller reservasjon på tlf 76049000 eller lofoten@thonhotels.no



"We're gonna make you an offer you can't refuse..."









THON HOTEL LOFOTEN

MOTIVASJON





PÅ SCENEN
THON HOTEL LOFOTEN





KJÆRLIGHET
THON HOTEL LOFOTEN





«MORRATÅKA»
THON HOTEL LOFOTEN

THON
HOTELS

A silhouette of a chef holding a knife, standing against a large red fabric backdrop. A bright yellow light source is visible behind the fabric, creating a glow. The scene is set in a dark environment.

THE CHEF
THON HOTEL LOFOTEN

THON
HOTELS



STREKKER OSS LANGT
THON HOTEL LOFOTEN



THON HOTEL LOFOTEN

LYST

EVNE

MOTIVASJON



THON HOTEL LOFOTEN

LYST ✓

EVNE

MOTIVASJON



THON HOTEL LOFOTEN

LYST ✓

EVNE ✓

MOTIVASJON



THON HOTEL LOFOTEN

LYST ✓

EVNE ✓

MOTIVASJON ✓





SVOLVÆR
THON HOTEL LOFOTEN





VELKOMMEN TIL
THON HOTEL LOFOTEN

