



Ny spennande tilvekst i staben hos Systrene Nilsen, kokken Pedro frå Spania.

Laurdag 15.juni opnar Systrene Nilsen for sommarsesongen, og planlegginga er alt godt i gjenge. Infomeldinga nedanfor fortel at dei tar med seg det beste frå dei føregåande sesongane, og krydrar det med spennande nyskapningar som t.d. ny, spennande og erfaren kokk som skal styra kjøkkenet. Det ligg godt til rette for ein flott sommarsesong med mykje god stemning i sjøkanten:

Sesongen hjå Systrene Nilsen nærmar seg med stormskritt, og det er med stor glede vi kan informera om at Karoline Neset fungerer som dagleg leiar også denne sumaren, som assisterande dagleg leiar har ho med seg Dag Gjertsen.

I år fornyar vi oss med nye folk på kjøkkenet. Vi har fått tak i ein erfaren kokk frå Spania, Pedro. Han driv til dagleg ein restaurant på størrelse med Systrene Nilsen i heimlandet sitt. Han er nær [50 år og full av](#) erfaring. Han ynskjer å presentere både spansk og norsk mat til gjestene våre og er svært glad i sjømat.

I tillegg har vi mange kjekke ungdommar frå kommunen samt ein nyttilsett frå Island. Han har nær slekt i Herøysund og snakkar bra norsk. Frå før har vi Thomas frå Eritrea, så der vert eit internasjonalt arbeidsmiljø som vi har god tru på.

Vi kjem til å ha ope torsdag-sundag som tidligare, der vi køyrer rekebord kvar torsdag. Vi opnar dørane laurdag [15. juni kl 20](#) og gler oss stort!

Beste helsing Systrene Nilsen



Sjømatkveldane har vore populære. Det vert dei heilt sikkert denne sesongen og med ny kokk som er spesialist på nettopp dette!(Foto: Ola Matti Mathisen)