



# PRESSEMEDDELELSE

Helsingør, den 22. marts 2024

## Kendt Helsingørrestauratør køber Restaurant Kaj i Helsingør Nordhavn

29-årige Casper Grøn tager nu næste skridt i sin restaurantkarriere. Han overtog i dag den 22. marts nøglerne til den kendte restaurant i Helsingør Nordhavn; Restaurant Kaj. Købet af restauranten sker i samarbejde med tre lokale investorer. Casper er udlært kok i 2014 fra Den Røde Okse i Esbjerg, og har sin relativt unge alder taget i betragtning, allerede stor brancheerfaring fra ind- og udland med i bagagen. Og med købet af Restaurant Kaj, skal drømmen om at få foden under eget bord udleveres igen. Restauranten beholder sit velkendte navn, og Helsingørs mange restaurantgæster kan glæde sig til et spisekort, som vil indeholde retter på et højt gastronomisk niveau, men hvor man også vil finde gode og prisvenlige retter på kortet i hverdagene. Restaurant Kaj åbner for gæster den 12. april 2024.

## Passion for gastronomi og professionelt værtskab er drivkraften hos Casper Grøn

Det er ikke helt ukendt territorium for Casper Grøn at åbne egen restaurant. Efter stillingen som souschef på Den Røde Okse i Esbjerg hentede han i årene 2016-2018 yderligere erfaring fra udlandet i både Østrig og Frankrig. Og i 2019 åbnede han sin første restaurant i Helsingør "Den Glade Tallerken", som han drev frem til 2022. Siden 2023 har han været driftsansvarlig og kok i cateringvirksomheden Chaplin Selskaber i Helsingør. Og rejsen for den unge restaurantiværksætter fortsætter nu med Restaurant Kaj.

Casper Grøn fortæller:

*- Jeg har altid interesseret mig for mad og gastronomi. Og det at kunne være med til at give gæsten en mad- og restaurantoplevelse udover det sædvanlige, har siden jeg tog min kokkeuddannelse, været en passion og en ambition. Ønsket om at drive egen restaurantvirksomhed opstod også ret tidligt. Jeg tror altid, at der har ligget et lille iværksættergen i mig. Det at åbne egen virksomhed, ansætte de rette mennesker og få både køkkenet og servicedelen til at spille, synes jeg er fantastisk spændende.*

*- Men at det også til tider kan være en enorm udfordring, skal der ikke herske tvivl om, især de seneste år har det været op ad bakke for mange i vores branche. Men jeg fornemmer nu, at vi er ved at komme ud på den anden side af både corona, inflation, mv. Branchen er tilbage og det er gæsterne også. Udover det nye team hos Restaurant Kaj, så bliver min makker gennem mange år, køkkenchef Lasse Nielsen, også en del af holdet. Han har stor erfaring med at sammensætte menuer og at eksperimentere med retter, og han er derfor den helt rigtige til jobbet som køkkenchef. Lasse var også en del af min første restaurant, og er i dag min køkkenchef hos Chaplin Selskaber. Vi ser begge meget frem til sammen med det nye team hos Restaurant Kaj at give både de lokale borgere i Helsingør og turister fra ind- og udland en god restaurantoplevelse, hvor råvarer, smag og service er i centrum.*

## Der skal være plads til både fine dining og friske rødspætter hos Restaurant Kaj 2.0

Casper Grøn brænder for den højere gastronomi og glæder sig til at præsentere det nye spisekort for gæsterne hos Restaurant Kaj. Men samtidig ønsker han også, at man bare kan komme forbi og få fx en frisk rødspætte en torsdag aften.



Casper Grøn uddyber:

*- Mit ønske med Restaurant Kaj 2.0, som jeg kalder den, er at kunne tilbyde vores gæster et måltid på et højt gastronomisk niveau, da det er vigtigt for byen, at vi udover de mange andre gode madoplevelser, som byen byder på, også kan tilbyde gastronomiske oplevelser, som folk er villige til at rejse efter. Men for at tilgodese de mange lokale restaurantgæster, så vil vi også altid have en god ret på kortet i hverdagene, som de lokale borger eller de mange sejlgæster kan komme forbi og nyde på en helt almindelig hverdag. Vores ønske er at være en restaurant for de mange, som ønsker en god restaurantoplevelse hvad enten man ønsker en fine dining middag, en hyggelig frokost ved vandet eller inviterer familien til den store festmiddag.*

### **Fra 28. marts kan man booke à la carte og selskaber hos Restaurant Kaj**

Lige nu er man i fuld gang med at designe ny hjemmeside og etablere onlinebooking hos Restaurant Kaj, og forventningen er, at man fra den 28. marts er klar med begge dele, så gæsterne igen kan booke bord og selskaber.

### **Bookede selskaber i maj måned og resten af 2024 afholdes som planlagt**

Restaurant Kaj har allerede rigtig mange selskabsbookinger i bogen, og man er netop nu ved at kontakte alle gæster, der har reserveret mindre eller større selskaber for at meddele dem, at de trygt kan regne med at deres selskab afvikles efter planen.

### **Åbningstider**

Fremover kan man gæste Restaurant Kaj både til frokost og til aften. Derudover introducerer man også brunch lørdag og søndag formiddag.

#### **Mandag til torsdag:**

Kl. 11.00-22.00

#### **Fredag til lørdag**

Kl. 09.00-23.30

#### **Søndag**

Kl. 09.00-16.30

Læs mere om Restaurant Kaj på: [www.rkaj.dk](http://www.rkaj.dk) eller følg os på Facebook.

### **Privat**

Casper Grøn er på femte år kæreste med Caroline, som har en søn på 13 år. Familien bor til dagligt i Helsingør.

### **For yderligere information kontakt venligst:**

Casper Grøn ny ejer af Restaurant Kaj

Telefon: +45 28 73 25 20 / Mail: [green11065@gmail.com](mailto:green11065@gmail.com)



## FOTOS



*Fototekst: En stolt Casper Grøn sætter nøglen i døren til sin nye restaurant; Restaurant Kaj*



*Fototekst: Restaurant Kaj, Helsingør Nordhavn*



*Fototekst: Casper Grøn, ny ejer af Restaurant Kaj, Helsingør Nordhavn*



*Fototekst: Lasse Nielsen, ny køkkenchef Restaurant Kaj, Helsingør Nordhavn*