



LAV MAD OVER BÅL

Skab sammenhold og udnyt det gode vejr til at lave jeres egen mad over et bål-sted eller bål-fad. Køkkenet leverer kasser med råvarer efter årstiden og diverse remedier – lige til at tage med ud i haven. Det er op til deltagerne selv at sammensætte en menu ud af råvarerne – vær kreativ!

Forret:

- Eksempelvis en hel fisk, friske grøntsager, krydderier, krydderurter, vin til dampning.

Hovedret:

- Eksempelvis et stykke mørt kød som kalve-tykstegsfilet, blandede rodfrugter, friske grøntsager, salat, fond, vin til sauce.

Dessert:

- Eksempelvis bananer, cognac og chokolade.

Opstartstillæg ved 10-25 deltagere, pr. person 75,-

Opstartstillæg ved 26-50 deltagere, pr. person 50,-

2 retter – pr. person 195,-

3 retter – pr. person 253,-

3 retter – vi laver forretten eller desserten – pr. person 270,-

Senest bestilling 5 dage før. Kontakt receptionen på 58 19 45 15.

