

Prat + mat = Matskola

I vårt kök kan du samla några vänner, arbetskamrater eller kunder för en kväll i matskolan. Kanske är det inte riktigt rätt att kalla det "skola", vi lagar mat efter ett visst tema och under tiden "avslöjar" vi en massa tips och sådant som är bra att tänka på. Svårare än så är det inte.

Vi presenterar 3 olika säsongsanpassade menyer där ni innan ni gästar oss väljer vilken meny ni önskar laga för kvällen.

Matskolefakta

8 till 16 personer matskola

8 till 40 personer matskola i kombination med vinprovning

Sällskap över 16 personer rekommenderar en extra aktivitet såsom ex. vinprovning då det är svårt att få plats fler i köket när vi lagar mat. Gruppen delas in i 2 lag där man byter aktivitet i halvtid.

Självklart kan man välja till vinprovning även vid mindre grupper.

Arrangemanget omfattas av

1 glas champagne och aptitretare

Förkläde och receptur

3-rättersmeny

Kursavgift

Pris per person: 1098kr kr exkl moms 1295kr inkl moms per person

Övrig dryck tillkommer enligt ordinarie prislista.

Give away

Låt dina gäster, kunder eller medarbetare bära med sig minnet från kvällen hem. Nedan ger vi förslag från vårt skafferier. Från hemlagade delikatesser tillverkade efter säsongens råvaror till köksutrusning som vi arbetar med under kvällen.

Marmelad		44kr
Frukt- och bärmust, 33 cl		40kr
Äpplesenap		44kr
Globalknivar , vi har ett urval till försäljning av Global's knivar.	Ex, Global G-1	1036kr
Scanpan , stekpanna	Ex, 20 cm	795kr

Om ni har ytterligare frågor och funderingar, kontakta oss dagtid för att komma fram till bästa lösning på arrangemanget.

*Alla priser är angivna exklusive moms
Moms tillkommer med 12 % för mat och alkoholfria drycker
Moms tillkommer med 25% för övriga kostnader*

Matskola

Gästerna välkomnas och samlas i baren / matsalen kl 18.00

Vi inleder kvällen med ett glas champagne och aptitretare. Kursledaren berättar om kvällens arrangemang.

Kursdeltagarna delas in i grupper och blir tilldelade receptur och förkläde som de sedan får behålla efter kvällens slut.

Vi går in i köket där det är framdukat med husets vin, öl och mineralvatten. Kursledaren pratar om kökets uppbyggnad och funktion under en kväll när vi har fullt hus. Kursdeltagarna går till sina stationer och startar arbetet.

Under tiden går kursledaren runt och ger små tips så att alla kommer igång.

Maten förbereds så långt det går innan man ska servera det. Varmrätts- och dessert grupperna går och sätter sig. De blir serverade vin samtidigt som förrättsgruppen färdigställer sin rätt. Förrättsgruppen presenterar sin rätt med ett namn samt hur den är tillagad. Man njuter av förrätten och sedan går varmrättsgruppen in och färdigställer sin rätt osv.....

Vi erbjuder kaffe och avec och kursledaren är kvar och pratar lite om kvällen. Kvällen avslutats.

*Alla priser är angivna exklusive moms
Moms tillkommer med 12 % för mat och alkoholfria drycker
Moms tillkommer med 25% för övriga kostnader*

Vinprovning i samband med matlagningskväll

En grundprovning består av tre viner med olika stilar och karaktärer. Vi pratar om distrikt, karaktär och druvor. Vi inleder varje provning med att gå igenom hur man går tillväga när man provar vin och vad man skall tänka på. Detta för att ni skall få ut det mesta möjliga av er provning.

Denna provning genomförs "halvblind" vilket innebär att ni vet vilka viner som provas men ej vilket glas de finns i. Detta gör vi för att få igång en spontan diskussion kring bordet.

Önskas mer omfattande provningar kan vi erbjuda ytterligare alternativ.

Vinprovning i samband med matskola / per person

252kr exkl moms / 315kr inkl moms

*Alla priser är angivna exklusive moms
Moms tillkommer med 12 % för mat och alkoholfria drycker
Moms tillkommer med 25% för övriga kostnader*