

Workshop på Privata Rum

Vi har utvecklat våra populära matlagningsaktiviteter vidare och erbjuder nu en workshop där du / ni kan boka individuella platser för en gastronomisk dag tillsammans med oss i vårt kök.

Tema – Kött "Av högsta kvalitet"

Dagen handlar rätt och slätt om kött. Vi har gett oss ut på jakt efter det godaste köttet. Nöt, Gris, Lamm, styckningsdetalj – exakt vad det slutar med vet vi först den aktuella dagen, men räkna med att det kommer vara bra. Dessutom blir det goda tillbehör och såser, bl.a Håkans goda barbecuesås. Och självklart bjuds det på diverse tips och trix som t.ex vilken rubb du kan göra till ditt kött.

Dag

Lördag den 13 Juni 2020

Program

14:00	Samling med gemensam lunch och ett glas vin/en öl
14:30	Introduktion
15:00	Grillning och matlagning
18:00	Vi njuter meny
21:00	Kvällen avslutas

Kostnad

Workshop	1595:-
----------	--------

Inkluderar:

- Samling med lunch och ett glas vin/en öl
- 3 rättersmeny med olika kött som huvudråvara
- Thörnströms Kök förkläde
- Receptur och kurslitteratur
- Handledning av kock och sommelier

Vinmeny	445:-
---------	-------

Vi erbjuder även övrig dryck från vårt sortiment efter önskemål.

Bokningsföreskrifter

Bokningen är bindande och betalning av *kuvertpriset sker i förväg via kreditkort när ni bokar er plats. Har ni ett presentkort så kontakta oss: info@privatarum.com och uppge ert presentkortsnummer som också är giltigt som betalmedel. Det åligger er att fylla eventuella platser vid förhinder.

*Bokningsvärde = 1595:-

Alla priser är angivna inklusive moms