

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 – Skördefest

Tillsammans går vi igenom hur man tar hand om råvaror från skog och mark. Nyskördade grönsaker, rotfrukter, svamp, bär och som vi omsorgsfullt lagar ihop till en härlig 3 rättersmeny med röding och hängmörat nötkött som proteiningredienser

Dag

Lördag den 26 September 2020

Program

14:00	Samling med gemensam lunch och ett glas vin/en öl alt. alkoholfritt
14:30	Introduktion
15:00	Matlagning
18:00	Vi njuter av den meny vi lagat tillsammans med utvalda viner därtill
21:00	Kvällen avslutas

Kostnad

Workshop 1595:-

Inkluderar:

- Samling med lunch och ett glas vin/en öl alt. alkoholfritt
- 3 rätters meny
- 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