

MATLAGNINGSKURSER

Tycker du om mat och vill lära dig alla knep i köket? Hos oss får ni härlig kväll att lära er tips & trix från erfarna kockar. Vi börjar kursen med ett glas bubbel samt härliga delikatesser från vår deli. Därefter har vi receptgenomgång där alla deltagare utrustas med förkläde och recept.

Tillsammans skapar vi kulinariska mästerverk i form av en trerättersmiddag som vi avnjuter med väl utvalda drycker.

- **Matlagningskurs med kockar**
- **Delikatesser & ett glas bubbel**
- **Exklusivt kockförkläde**
- **Trerättersmiddag**
- **Recept att ta med hem**

KURSER:

23 Mars	BARNKURS, Ålder 7 -12 år Tid: 10-13 695:-/ barn
2 April	HÄNGMÖRAT Fullbokad
3 April	HÄNGMÖRAT Fullbokad
4 April	HÄNGMÖRAT Fullbokad
22 maj	HÄNGMÖRAT
28 Maj	VÅRPRIMÖRER
4 Juni	KUNG VID GRILLEN Fullbokad
11 Juni	KUNG VID GRILLEN Fullbokad
12 Juni	KUNG VID GRILLEN
13 Juni	KUNG VID GRILLEN
18 Juni	KUNG VID GRILLEN Fullbokad

Info: Tid 18.00-22.00

Begränsat antal platser, Anmälan är bindande. Vid avbokning mindre än 1 vecka före bokat datum, debiteras fullt kuvertpris, går bra att överlåta platser till någon annan.

PRIS: 1195 sek/ person

VINPAKET: 395 sek/ person

bokning@hemmagastronomi.se

0920-220002

Vi förbehåller oss rätten att ställa in kurser och provningar vid för få anmälda

Miele
IMMER BESSER

 **Kvänum**

PROVNINGAR

26 Jan WHISKYPROVNING

"Direkt ur Tommys barskåp"

Ja du läste rätt, Tommy Calner öppnar dörrarna till sitt barskåp och plockar fram ett antal fina flaskor till denna provning. Både gamla klassiker och nya överraskningar väntar; alla med en egen historia. Välkommen till den kanske mest personliga provningen han gjort.

Kl 19.00 Pris 695

16 Feb WINE MAKERS DINNER FULLBOKAD

Producenten Alain Brumont

Kl 19.00 Pris 995

23 Feb OST & VIN

Lär dig allt om hur man matchar underbara viner med fantastiska handproducerade ostar

Kl 18.00 Pris 595

1 Mars EXKLUSIV CHAMPAGNE

Smaka och lär dig allt om dom exklusiva bubblorna från frankrike

Kl 18.00 Pris 695

2 Mars EXKLUSIV WHISKYMIDDAG MED BRAUNSTEIN

En magisk kväll med komponerat med whisky och mat i en 4 rätters meny, där drycken består av exklusiva Braunstein sorter

Kl 19.00 Pris 995

14 Mars EXKLUSIV WINE MAKERS DINNER

Producenten Olim bauta från Italien besöker oss med deras viner.

Köket komponerar en 4 rätters meny för att matcha dessa godingar.

Kl 19.00 Pris 995

22 Mars UNIK WHISKYPROVNING

Scotch Malt Society provning

En provning med utvalda single cask buteljeringar från Scotch Malt Whisky Society; klubben som hittar de intressanta faten och som anser att doft- och smakupplevelsen är viktigare än att alltid veta vilket som är destilleriet.

Kl 19.00 Pris 695

23 Mars OST & VIN

Lär dig allt om hur man matchar underbara viner med fantastiska handproducerade ostar

Kl 18.00 Pris 595

PLATSBOKNING MAILA

bokning@hemmagastronomi.se