

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.

Dryck

Vinmeny,		316kr
Öl/ 33cl	från	52kr
Champagne Deveaux		636kr
Vin, butelj/ 75cl	från	348kr
Kaffe		36kr
Avec/ cl	från	20kr

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

Give away

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

Skafferi

Marmelad	53kr
Frukt- och bärmust, 33 cl	44kr
Äpplesenap	53kr

Köksredskap

När ni lagar mat med oss kan vi rekommendera de bästa köksredskapen för att det skall bli roligare att laga mat och kanske också få ett bättre resultat.

Vi håller dessutom lägsta pris på marknaden för våra varor.

Produkter

Zestjärn	159,20kr
Skärbräda i gummiträ, stor	1596,00kr
Satake Termometer	223,20kr
Brännare Flame King	279,20kr
Mandolin	223,20kr
Mandolin med handske	375,20kr
Köksax	199,20kr
Satake pro knivar Proset 4	3196,00kr
Satake pro knivar Proset 2	1758,40kr
Satake kockkniv 21cm	1036,00kr
Satake Keramiskt bryne	396,00kr
Knivblock	396,00kr

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. Vår kock och sommelier berättar om kvällens arrangemang.

Gästerna delas in i grupper och blir tilldelade receptur och förkläde som de sedan får behålla efter kvällens slut så att man kan ta sina nyvunna kunskaper med sig till nästa middag därhemma!

Vi startar matlagningen på olika stationer, vi är med er runt om i köket och ger små tips så att alla kommer igång. Här sker en härlig dynamik – alla grupper är unika och nya möten uppstår, kanske din kund eller medarbetare visar oanade talanger....

Under matlagningen finns det möjlighet att förse sig med dryck.

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.....

Efter en god middag erbjuder vi kaffe och avec.

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*