

LE BORGATE

Måndagsaktivitet på " Le Borgate "

Aktiv matlagning i grupp!

Efter en dag späckad med möten eller företagsaktiviteter behöver man koppla av och byta miljö, vem vill inte kunna laga till något extra!

Våra matlagningskvällar går ut på att laga en italiensk middag i gott sällskap av kolleger eller vänner och vår italienska köksmästare.

För att alla ska känna sig välkomna, minglar vi en stund och tar en välkomstdrink. Vi går igenom menyn tillsammans med köksmästaren som sedan fördelar er på olika stationer. Alla för på sig ett fint förkläde och sedan rullar vi upp ärmarna och börjar vår matlagningsresa!

Kvällen avslutas med en härlig gemensam middag och en liten gåva att ta med hem!

Intresserad, kontakta Marco på telefon nummer 013-48 20 457

Detta ingår i aktiv matlagningskväll:

Välkomstdrink och tilltugg

Tre rätters middag

2 glas vin

Kaffe och the

alkoholfri dryck

Köksmästare och servispersonal som hjälper under hela kvällen

Pris vid 12 deltagare 1 390 kr exkl.moms / per deltagare

På nästa sida hittar du menyförslag....

Här följer några menyer eller aktivitetsförslag men ni är välkomna att kontakta oss om ni har speciella önskemål tex en italiensk afton för större sällskap, tillagad och serverad av vår personal, vinprovning med anpassad meny och mycket mer!

Piemonte.....tryffel och Barolo

Tagliatelle al tartufo

Tagliatelle med smör, parmesan och svarttryffel

Cervo, porcini e pure di patate al tartufo

Hjortmedaljong, Karljohansvampsås, potatismos smaksatt med tryffel och Parmiggiano Trentino

Torta di nocciole,cioccolato e semifreddo

Hasselnötskaka, chokladsås och Frangelico parfait

"La grappa in cucina"

Grappa som ingrediens i italiensk matlagning

Till denna aktivitet går det att ordna en grappa avsmakning mot ett tillägg

Tagliatelle con asparagi, cappelante e grappa di Pinot Grigio

Färsk tagliatelle, en sås gjord på grön sparris och pilgrimsmusslor smaksatt med Pinot Grigio grappa

Carré di maialino in salsa di grappa di Teroldego e bacche di ginepro

Ugnstekt spädgriskarré serveras med en sås gjord på grappa di Teroldego och häggbär samt äppelkompott

Mouss di ricotta alla grappa di Moscato, chiacchiere fritte e composta di giliege

Ricotta och vit chokladmousse smaksatt med Moscato grappa, friterade kex och körsbärskompott

Grappa di Pinot Nero Riserva & kaffe

Intresserad, kontakta Marco på telefon nummer 013-482 04 57