



Flyd för en kväll

Matlagningskurs

En middag med aktivitet, det passar väl när man vill göra det "lilla extra" för någon. Som vanligt sätter vi på Melanders Fisk gästen i centrum, men denna kväll är också Ni medverkande.

På det här viset kan Ni som kund få en upplevelse och kunskap om hur man tillreder fisk samt skapar en gemenskap i gruppen som kan vara till stor hjälp i framtida projekt.

Kvällen byggs upp efter gruppens eventuella förkunskaper och nivån anpassas efter det intresse av de olika momenten.

Vi börjar kvällen med att lära oss öppna ostron och skilja smakerna. Efter att vi har ätit 4 ostron har vi en genomgång av vald meny och delas in i mindre grupper (beroende på antal). Om Ni önskar ha en vinprovning före matlagningen kan vi ordna med Sommelier som skapar en god kunskap för dryckesvalet till maten och hjälper oss att urskönja vinets alla dofter och smaker.

Därefter börjar det mer fysiska som att rensa, fileá fisk och tillagning av menyn. Vi har valt att hålla oss till gös, då denna fisk finns i våra vatten och därmed kan Ni i framtiden ta hand om Er egna fångst.

Vi bifogar matförslag som genom erfarenhet visat sig mycket uppskattade.

Priset för det här evenemanget är 940:- exkl. moms (+12%)

Eventuell vinprovning och dryck tillkommer

Förrätter

Jordärtskockssoppa med halstrad pilgrimsmussla & smak av tryffel
Gubbröra på kavring
Brushetta på lantbröd med skaldjur
Gratinerad Havskräfta

Huvudrätter

Halstrad Gösfilé med skaldjursrisotto
Parmesangratinerad Gösfilé med sparris
Halstrad Gösfilé med rödvinsås & höstprimörer

Desserter

Creme Brulé
Citrontarté med rårörda hallon
Chokladmousse med cognacs slungade jordgubbar