



LUKSUS BRØDKURSUS

Find din indre Brødnørd

Luksuskursus fra kl. 15.30, min. 10 personer

Vi mødes ved stenovnen

Vi mødes i bageriet hvor der vil være brødchips, dyppelse og en lille forfriskning efter eget valg.

Brødmanden kommer og fortæller lidt om økologisk surdejsbrød, melsorter, bageri og Brød & Co.

Herefter bager vi 2 surdejsbrød pr. person, mens vi sammen dufter, smager og får lunet hænderne godt og grundigt igennem på de friskbagte brød.

Efter bagning tager vi brødene under armen og fortsætter ind i Bondekøkkenet, hvor vi skal smage på produktet.

Så skal der spises

Mens der er blevet bagt og nørdet brød i bageriet, har vores dygtige kokke lavet "lidt" god mad, bygget på lokale økologiske råvarer, som vil blive serveret på vores 1. sal, der er blevet dækket stilfuldt op, til de nu efterhånden sultne gæster.

Vi har muligheden for at byde på et stort udvalg af danske special øl, rødvin, hvidvin og et større udvalg af økologiske safte.

Maverne er fyldte og nu vil vi hjem

Nu er maden fortæret, sjælen er blevet fyldt og kroppen træt.

Vi har derfor pakket jeres brød ned, som i kan tage med hjem og nyde dagen derpå, med dem i holder af.

Vi takker af, og siger på gensyn.