

BOBOEVENT

Fiskhamnen



- 16:00 Samling vid GBG`s Fiskhamn
Ni välkomnas av Br Hansson och deras personal som visar och lär ut allt om filea, fisksorter, skaldjur, m.m.
Detta gör ni iklädda stövlar och skyddande förkläden, självklart håller ni i filéknivarna själva. Ett glas Alsace eller Porter fylls på hela tiden.
- 17:30 Nu går ni upp i köket där ni delas in i olika lag med ansvar för förrätten, varmrätten och efterrätten, allt under översyn av mig och personal.
Vin/öl glasen fylls på hela tiden.
Förkläden har ni naturligtvis på er.
- 20:00 Då alla förrätterna är färdiga och står på borden, sätter ni er till bords.
Ni blir nu serverade den härliga mat som ni har "preppat", alltså inget mer spring i köket..!
- 21:30 Till kaffet får var och en göra en riktig Irish Coffee på terrassen som väntar ut mot hamnen
- 22:00--- Bärs och storbilds fotboll?

Kvällens meny:

- Skaldjurstallrik med "Catch of the Day"
 - Goda såser
 - Cheddar och Brie ost
 - Finn Crisp, Grova Baguette
 - Försätter med Alsace och Porter
- Ugnspocherad flundra file som ni har filéat, Veronique.
 - Vitvinsås med gröna druvor och fleuronger
 - Mosel Riesling
- Vaniljsås med äpplekaka smaksatt av kanel
 - Serveras i djupa tallrikar