

# VÅR PÅ GASTRO 2012



**Vecka 6-8 tisdag t o m lördag  
GASTRONOMISKA RESTAURANGSKOLAN  
I BÅSTAD**

serverar en 3-rätters lunch, **Pris 185 kr**

**Torsdagen den 16 februari kl 19  
TEMA SYDAFRIKA**

Håkan Nilsson har nyligen kommit hem från ännu en resa till Sydafrika. Denna kväll kommer vi att få prova fyra röda viner samt lyssna till Håkan berätta om de senaste upplevelserna i landet, **Pris 325 kr**  
Efterföljande varmrätt med vin och kaffe, **Pris 325 kr**

**Fredagen den 2 Mars kl 19  
WINEMAKER'S DINNER MED SAN FELICE  
FRÅN TOSCANA**

Vingården tillhör den absoluta toppen i Toscana. Man har en bred portfölj med Chianti Classico, Brunello di Montalcino samt SuperTuscans som ni får prova till en tre-rätters meny.  
Kvällens värd: Håkan Nilsson som samspråkar med en representant från vinhuset, **Pris 1295 kr**

**Tisdagen den 13 mars kl 17  
MATLAGNINGSKURS**

"Jam Session" i Gastros kök.  
Kökmästare Karl Bengtsson har köpt in säsongens bästa råvaror: fisk, skaldjur, grönsaker och vilt. Tillsammans med Karl komponerar ni en 5-rätters meny med utvalda viner, **Pris 1495 kr**

**Fredagen den 6 april kl 19  
ÖL-PROVNING MED FREDRIK JOHANSEN**

Vi kommer att prova sex spännande öl ifrån olika delar av världen, både under-, över- och spontanjästa. Fredrik guidar oss genom provningen och berättar om de olika ölstilarna. Öl-provning **Pris 295 kr**  
Efterföljande varmrätt med öl och kaffe **Pris 295 kr**

**Torsdagen den 5 april  
SÄSONGSPREMIÄR FÖR FREDRIKSDALS  
TRÄDGÅRDSKAFÉ**

Bröllop, konferenser, fester...

**Torsdagen den 12 april kl 19  
TEMA SPANIEN**

Både de spanska vinerna och landets gastronomi tillhör det mest spännande för tillfället.  
Håkan Nilsson kommer att kåsera, visa bilder samt leda en provning på fyra spännande viner från olika hörn i Spanien, **Pris 325 kr**  
Efterföljande varmrätt med vin och kaffe, **Pris 325 kr**

**Torsdagen den 19 April kl 19  
WINEMAKER'S DINNER  
MED MALBEC & MALBEC Cellars  
FRÅN NAPA VALLEY**

May-Britt och Denis Malbec gör sina egna viner Notre Vin och Aliénor, samt är vinkonsulter och vinmakare till Blankiet samt Kapcsandy, och ett flertal andra vinhus i Napa. Denna kväll kommer vi att få prova ett koppel av storstilade viner till en tre-rätters meny. Kvällens värd: Håkan Nilsson som intervjuar vinmakarna, som är på plats, **Pris 1495 kr**

**9 maj-16 juni  
SPARRISMENY**

8 rätter tillagade av vår favoritprimör, **Pris 1160 kr**

**Söndagen den 8 maj  
BARN I KÖKET**

1-dagskurs kl 10-16. Vi lagar mat med "morgondagens gäster", våra barn (7-12 år), en grundläggande matlagningkurs som mynnar ut i en gemensam festmåltid med släkt & vänner, pris per elev **395 kr**.  
3-rätters middag (söndagen kl 14)  
för medföljande **Pris 375 kr**

**Torsdagen den 17 Maj kl 19  
WINEMAKER'S DINNER MED PETER LEHMANN  
FRÅN BAROSSA VALLEY**

Detta vinhus är ett av de ledande i hela Australien. Man förfogar över odlingar på en rad olika växtplatser. Denna kväll kommer vi att få prova ett koppel av storstilade viner till en tre-rätters meny. Kvällens värd: Håkan Nilsson som intervjuar vinmakaren, som är på plats, **Pris 1295 kr**

**Söndagen den 22 maj  
BARN I KÖKET,**

1-dagskurs kl 10-16. Vi lagar mat med "morgondagens gäster" våra barn (7-12 år), en grundläggande matlagningkurs som mynnar ut i en gemensam festmåltid med släkt & vänner, pris per elev **395 kr**.  
3-rätters middag (på söndagen kl 14)  
för medföljande **Pris 375 kr**

*Anmälan blir bindande då avgiften är insatt på  
BG: 5089-6034  
Alla priser är inklusive moms*

HJÄRTLIGT VÄLKOMNA TILL EN SPÄNNANDE HÖST. PER & SARA DAHLBERG MED PERSONAL

**GASTRO**  
GRUNDAT 1998

TEL 042-24 34 70, MAIL INFO@GASTRO.NU GASTRO.NU