

EN GOD MÖTESPLATS

— STORA **K** SKEDVI —

KULINARIET

Nu är de tillbaka på Kulinariet, sommarens matkreatörer, Peter Zaar-Marcus och Görgen Tidén.

DAGS FÖR "JULBORD PÅ RIKTIGT"

Tore Wretman är en stor förebild i svensk gastronomi och han fastställde en gång i tiden det svenska julbordets turordning. Enligt honom ska det avnjutas i fem bordsserveringar och det kommer vi att anamma i Kulinariets ljuvliga julbord.

Maten tillagas med kärlek och respekt för både producenter och råvaror, som så långt det är möjligt hämtas från Stora Skedvi med omnejd.

Ni välkomnas här på Kulinariet med en smakbit på stående fot, serverad direkt från de vedeldade ugnarna i bageriet. Till detta bjuds ni den händelserika berättelsen om Skedvi Bröd och Kulinariet.

Därefter välkomnas ni till bords. Hos oss slipper ni köa eller börja i fel ände. Här serveras buffén för ditt sällskap direkt på bordet, en servering i taget. Smak- och synintryck hinner smälta allt det härliga innan det är dags för nästa efterlängtdade tallrik.

1:A SILLAR SOM VI GILLAR

2:A LAXAR I ASKAR

3:E DETALJER AV CHARK PÅ BARK

4:E DET VARMA PRÄGLAS AV GRIS PÅ VÅRT VIS

4,5:E LOKALA OSTAR PÅ PLANKA

5:E SLUTET GOTT, ALLTING GOTT

**PRIS INKL VISNING OCH JULBORD PÅ RIKTIGT 625 KR INKL MOMS.
DRYCKESPAKET TILLKOMMER.**

FÖR FRÅGOR OCH BOKNINGAR KONTAKTA JONAS AHLIN PÅ BOKNING@KULINARIET.SE

VÄLKOMMEN TILL KULINARIET.
