

Hernö Ginweekend



Hernö Ginweekend 25-26/1

Program

- Kl 13.00** Välkommen till Hotell Höga Kusten!
Information och därefter serveras vår fantastiska fikabuffé.
- Kl 14.00** Vi kliver ombord på bussen som tar oss till Dala, platsen i skogen där det världskända ginet Hernö Gin tillverkas!
- Kl 14.30-16.30** Vi börjar med en välkomstdrink av högsta klass, nämligen Världens bästa Gin & Tonic! Därefter upplever vi hur fantastisk lokalproducerad gin smakar och hur den framställs. Vi kommer att prova fem sorters gin från Hernö Gin. Incheckning på rummen vid återkomst till Hotell Höga Kusten.
- Kl 19.00** Gemensam 2-rätters supé i restaurangen

Meny

Confiterat anklår

Serveras med friterad potatiskaka, svart vitlöksmajonnäs, friterad morot, inkokt syltlök & smörad kycklingfond med smak av enbär.

Björnbärsglass

Serveras med citronkaka, maräng & kolasås med smak av granskott.

Efter middagen underhåller trubadur Stefan Nordlander i restaurangen. Speciell gindrinkmeny finns naturligtvis i baren under kvällen.

Pris: 1995:-/person del i dubbelrum

I priset ingår eftermiddagsfikabuffé, resa tur och retur Hernö Gin, ginprovning, 2-rätters supé (exkl. dryck), underhållning av trubadur, övernattnig i dubbelrum samt en härlig frukostbuffé.
Enkelrumstillägg 650:-

Luncherbjudande

155:-/person, förbokas




**Hotell
Höga Kusten**
RESTAURANG & KONFERENS

Bokning och info: 0613-72 22 70
www.hotellhoga-kusten.se