

Romweekend



Romweekend 7-8/3

Program

- Välkommen till Hotell Höga Kusten!
- KI 14.00** Information och därefter serveras vår härliga fikabuffé. Incheckning på rummen. Efter det går vi en guidad vandring ned till brofästet där vi får lära oss mer om Högakustenbrons spännande historia.
- KI 17.00** Upplev en exklusiv romprovning med Anton Öberg, Cask Manager på Planteray Rum (tidigare Plantation Rum). Anton har valt ut sex av sina personliga favoriter, där hotellets egna fat självklart ingår, som vi får smaka på medan han delar med sig av sin djupa kunskap om rommens värld. Han arbetar dagligen med deras unika fatprogram och hjälper romälskare att hitta sitt alldeles egna fat från Barbados, Jamaica eller Fiji. Faten lagras på det spektakulära flytande lagret Barge 166 i Paris, dit Anton dessutom arrangerar exklusiva resor för fatägare.
- Under provningen bjuds vi på en resa genom rommens historia och hantverk. Vi får lära oss om tillverkningen, destillerierna, och den dynamiska lagringen. Kort sagt – en kväll för alla som vill fördjupa sin kärlek till rom och upptäcka vad som gör Planteray så speciellt. Ikväll har du dessutom chansen att själv bli fatägare!
- KI 19.00** Gemensam tvårätters middag som våra kokkar har tagit fram med inspiration av dagens tema.
- Efter middagen fortsätter kvällen med underhållning av trubadur **Bengan**.

Pris: 1995:-/person del i dubbelrum

I priset ingår: fikabuffé, guidad vandring till brofästet, romprovning, tvårätters middag (exkl. dryck), underhållning av trubadur, övernattningsdel i dubbelrum samt frukostbuffé. Enkelrumstillägg 650:-




Hotell
Höga Kusten
RESTAURANG & KONFERENS

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