

Hernö Ginweekend



Hernö Ginweekend 19-20/9

Program

- Kl 13.00** Välkommen till Hotell Höga Kusten!
Information och därefter serveras vår fantastiska fikabuffé.
Incheckning på rummen.
- Kl 14.30** Vi kliver ombord på bussen som tar oss till Dala, platsen i skogen där det världskända ginet Hernö Gin tillverkas!
- Kl 15.00-17.00** Vi börjar med en välkomstdrink av högsta klass.
Därefter upplever vi hur fantastisk lokalproducerad gin smakar och hur den framställs. Vi kommer att prova fem sorters gin från Hernö Gin.
- Kl 19.00** Gemensam trerätters supé i restaurangen
- Meny**
- Gravad lätrökt vildand, Havguscrème, syrad lök,
blåbärsgelé, friterad renlav
- Vildsvinskarré, enbärssås med Hernö Gin, inkokt äpple,
Pommes Duchesse, smörad svartrot & kantareller
- Blodapelsinsorbet, chokladkaka med torkade tranbär,
rosmarinkola, ginsnö & maräng
- Efter middagen underhåller trubadur **Patrik Larsson** i restaurangen.
Speciell gindrinkmeny finns naturligtvis i baren under kvällen.

Pris: 2195:-/person del i dubbelrum

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




**Hotell
Höga Kusten**
RESTAURANG & KONFERENS

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