

Kul med Choklad och annat gott! (upplevelse med choklad)

Tillverkning av praliner

Var med om en fantastisk kväll med choklad i olika former, tillverka fantastiska praliner, chokladkakor och annat gott. Kvällen innehåller förutom mycket skoj en del chokladkunskap och provningar av en del av världens olika chokladsmaker.

Chokladprovning

Unna dig något kul, gott och intressant. Följ med på en chokladprovning i Saluhallen och låt er förföras av kakaobönans alla olika egenskaper och smaker. Tillsammans med en liten grupp får ni prova er fram bland världens olika sorters choklad, guidad av en erfaren chokladexpert. Ett tiotal sorter avsmakas och diskuteras, ni kommer garanterat få smakupplevelser ni inte trodde var möjliga!

Choklad- och dryckesprovning

Låt dina kunskaper inom fin choklad och dryck nå nya nivåer! Du bjuds på en fantastisk helkväll med choklad – dryckesprovning. Detta är en av våra populäraste smakupplevelser. Att prova olika kombinationen mellan choklad och ädla drycker kommer förändra din syn... Kvällen börjar med en liten introduktion till chokladens värld. Ni får veta mer om världens olika chokladsorter och varför choklad kan smaka så olika? Efter en liten chokladprovning är det dags att ta på sig sommelierens uppgift och prova sig fram till en eller flera favoriter. Mycket skoj, livliga diskussioner och en del överraskningar utlovas.

Julgodis

Imponera på släkten i Jul. Gör ditt eget julgodis tillsammans med oss på saluhallen. Under ledning av Saluhallens hantverkare tillverkar du chokladpraliner, chokladkakor, marsipanfigurer, kolor och annat gott.

ANTAL: minst 12 personer

TID: ca 2-3 timmar

ANTAL: minst 12 personer

TID: ca 2-3 timmar

ANTAL: minst 12 personer

TID: ca 2-3 timmar

ANTAL: minst 12 personer

TID: ca 2-3 timmar

Passion för mat

En annorlunda måltidsupplevelse för dig som är nyfiken på regionens livsmedel och måltidshantverk. Tillsammans med noggrant utvalda drycker smakar vi oss igenomen del av regionens läckerheter. Du kommer att få veta mer om produkterna, men framför allt människorna bakom och om deras unika historier. Maten består av små smakprover, likt tapas. Allt från rökt lax..... till hängmörat nötkött!

ANTAL: minst 12 personer

TID: offert

Raw food

Lär dig mer om mat och hälsa. Begreppet Raw Foods även kallat levande föda är ganska nytt i Sverige och håller fortfarande på att växa. Levande föda utgörs av växtbaserad mat som inte har upphettats över 42,5C.

Living Food (Levande Föda) är ett koncept som stärker och återställer immunförsvaret så att kroppen ges en möjlighet att komma i balans och kroppens egen självläkningsförmåga stimuleras.

Kursen hålls av Elisabeth Begovic, som driver raw food baren i Saluhallen.

ANTAL: minst 12 personer

TID: ca 3 timmar



Bremersons

MATUPPLEVELSER

EVENT

- Kockar för en kväll...
- En kväll med Kroppkakor
- Gastronomisk femkamp
- Dryckesprovningar
- Stoppa korv
- Ost- och dryckesprovning
- Kul med Choklad och annat gott!
- Passion för mat
- Raw food
- och mycket, mycket mer...

Hos Bremersons får du en upplevelse med mat tillsammans med dina vänner. Ni får umgås en stund med mathantverkare, kockar och andra.

Det är inspirerande, lärorikt och framför allt kul.

Här kan du se ett urval av vad vi kan erbjuda dig, dina kunder och vänner.



www.bremersons.se • 0480-32 59 10 • info@bremersons.se

vi erbjuder allt detta och mycket, mycket mer.

Vi har i denna folder listat en del av våra populäraste aktiviteter. Vill du ha ännu mer inspiration besöker du vår hemsida och läser mer. *Alla priser exkl. moms*

Kockar för en kväll...

Till den mindre gruppen kan vi erbjuda exklusiv, kul och lärorik matlagning i vårt toppmoderna kök. En kväll med matlagning innehåller ofta livliga samtal och mycket glädje. När ni anländer till saluhallen får ni en stimulerande och stärkande välkomstdrink och blir utrustade med recept och förkläde. Därefter börjar ett gastronomiskt äventyr. Tillsammans skapar ni en måltid. Vi utgår alltid från tre rätter, men om ni vill göra fler eller färre bestämmer ni själva.

När måltiden är förberedd lämnar vi köket och går in till dukat bord. Varje grupp lägger upp och presenterar sin mat inför de andra grupperna, vilket alltid brukar vara extra uppskattat.

Vi föreslår gärna ett passande dryckespaket eller låter vi det bli en del av aktiviteten.

Vinpaket 1: Lite enklare men noggrant utvalda viner, 320 kr.

Vinpaket 2: Något mer exklusivare noggrant utvalda viner, 495 kr.

Tillval - Sommelier

En vällagad måltid bör njutas i samband med väl utvalda drycker. Nu tar vi även på oss den digra uppgiften att välja ut lämpliga drycker till maten. Vi provar oss fram för att tillsammans fatta ett beslut för vilka drycker som ska följa måltiden.

ANTAL
8 - 16 personer

TID
ca 2,5 timmar

DÅ INGÅR

- 1-2 kockar (beroende på gruppens storlek)
- Välkomstdrink
- 3-rätters måltid
- Smakprover från Saluhallen under aktiviteten

En kväll med Kroppkakor

Vill du lära dig mer om tillverkningen av den ”perfekta” kroppkakan? De finns många recept på kroppkakor och uppfattningen om den perfekta kroppkakan varierar mellan olika landskap och personer.

Tillsammans lagar vi kroppkakor under ledning av en riktig kroppkaksmästare. kroppkakor efter öländsk förebild. Var beredd på en kväll med livliga samtal, mycket glädje och en del överraskningar.

Tillval - Sommelier

En bra kroppkaka kräver en passande måltidsdryck, men vad ska man dricka till denna klassiska anrättning? Vi tar på oss sommelierens uppgift och provar några olika alternativ. Kanske går vi hem med helt nya uppfattningar om mat & dryck. I alla fall vad det gäller vissa delar av vårt gastronomiska matvar.

ANTAL
8-16 personer

TID
ca 2,5 timmar

DÅ INGÅR

- ledning av en riktig kroppkaksmästare
- Smakprover från Saluhallen under aktiviteten
- Några kroppkakor att avnjuta hemma

Gastronomisk femkamp

Samla ihop ett gäng och utmana varandra på en gastronomisk femkamp i fantastisk saluhallsmiljö. En spännande, fartfylld och givande afton med mat- och måltidsupplevelser utöver det vanliga. Ni tävlar om den ärofyllda titeln Gastronomisk Mästare. Vi kan kan även komponera andra grenar som passar just er grupp.

Exempel på Grenar

- Flambering
- Blindtest /smakprover
- Ostrenöppning
- Knivhantering
- Marsipanskulptering
- Råvarukännedom

Ovan är endast exempel på grenar, vi anpassar aktiviteten efter era behov.

Kvällen avslutas förslagsvis med en måltid i vår matsal.

ANTAL
offert

TID
ca 2,5 timmar

DÅ INGÅR

- Välkomstdrink
- Fem olika aktiviteter
- Material till aktiviteter

Dryckesprovningar

- Personliga dryckesupplevelser

Bryggmästaren – en unik ölupplevelse

Att smaka på goda, kalla och välgjorda ölsorter med vänner och bekanta är alltid ett sant nöje. Nu kan du få chansen att träffa bryggmästaren, Johan Håkansson på Ängö kvartetsbryggeri för en stunds samtal kring malt, humle och vatten (öl). Vi provsmakar oss igenom sortimentet samtidigt som köket anstränger sig extra för att anpassa maten till de lokala maltiga dryckerna.

Ölprovning

Upplev goda, kalla och välgjorda öl på ett helt nytt sätt, upplev hur en professionell ölguide vägleder er genom maltdryckernas olika smaker. Ölets variationer är minst lika stora som vinets. Du kommer att få tillfälle att smaka på olika sorters öl från olika delar av världen. Du kommer att upptäcka nya smaker och dofter samt lära dig mer om vad som skiljer mellan olika ölsorter i framställning, innehåll och smak.

Champagneprovning

Champagne är magiskt och visst älskar vi bubblorna. Var med om en lärorik och festlig afton innehållande champagnens spännande historia och tillverkning. Hur viktigt är det egentligen med druvsorter, jordmån och klimat för champagnes mångfacetterade karaktär? Inte heller att förglömma får du givetvis smaka på bubblorna! Vi provar och jämför olika stilar av champagne. En intressant jämförelse kan också vara mellan mousserande vin och champagne

Tillval - Champagnemåltiden

Om så önskas kan vi duka upp till en trerätters måltid där champagne och mousserande vin är det självklara dryckesalternativet. Köket väljer noggrant ut råvaror och rätter som passar till de gyllene bubblorna från champagne.

ANTAL: minst 12 personer

TID: ca 2 timmar

ANTAL: mins 12 personer

TID: ca 2-3 timmar

ANTAL: minst 12 personer

TID: ca 2-3 timmar

Stoppa korv – en hantverksupplevelse

Att stoppa korv är ett gammalt mathantverk värt att upplevas. Samla ihop ett gäng och njut av korvtillverkning i världsklass. Träffa korvmästaren Kent från Gullaskruvs delikatesser i Småland. Du får lära dig mer om korvmästarens hemligheter för att få till den perfekta korven! Tillsammans lagar vi kvällens måltid med massor av goda tillbehör.

Tillval - Sommelier

En bra korv kräver en passande måltidsdryck, men vad ska man dricka till alla dessa olika korvar. Vi tar på oss sommelierens uppgift och provar några olika alternativ.

ANTAL: offert

TID: offert

Ost- och dryckesprovning

Ost har länge varit en av världens mest uppskattade delikatesser. Enligt många så är det osten som får vinet att sjunga. Upplev unika smakupplevelsen och olika karaktärer i ostar från när och fjärran. Vår sommelier väljer ut lämpliga drycker som vi tillsammans provar med ostar för att upptäcka hur ost och dryck samspelar. Ni kommer också få lära er en hel del om ostens spännande historia.

ANTAL: minst 12 personer

TID: ca 2 timmar