

En aften med 'de 3 gastronomer'

Onsdag 12. november

Om at skabe madglæde med kreativitet
og gode lokale råvarer

Kom og mød

- Kokken Rasmus Munk (vinder af bl.a. 'Årets unge kokketalent') fra gourmetrestaurant Tree-Top på Hotel Munkebjerg
- Brødmanden og kokken Simon Clemens fra Brød & Co i Vejle Midtpunkt
- Biodynamiske gartner Endrik Maat fra Gartneriet Rødmosen ved Vejle

En aften med 3 ildsjæle, der brænder for at skabe gode madoplevelser med kærlighed og friske lokale råvarer. De vil fortælle om og vise, hvordan de arbejder med at vække og ægge vores sanser med mad med smag og duft, farver og former. Med råvarer fra en frugtbar jord til et inspirerende bord.



Sted: Bygningen, Lille Sal (indgang i Marys)

Tid: Onsdag den 12. november kl. 19.00 – 21.30

Pris: 50 kr. inkl. smagsprøver

Gratis for medlemmer af foreningen Gartneriet Rødmoses Venner. Medlemskab kan købes ved indgangen. 150 kr. for resten af året og 2015.

Arrangeret af 'Gartneriet Rødmoses Venner' og Foreningen for Biodynamisk Jordbrug med projektmidler fra Fonden for økologisk landbrug.

Gartneriet
RØDMOSES
venner