

MAD + KUNST + MUSIK



Herregården Odden inviterer igen i 2023 til 3 helt unikke sommerarrangementer

Fælles program for hver af aftenerne:

- Ankomst kl. 17:00 og velkomstdrink og forret i form af tapas i Hestestalden, hvor der ligeledes vil blive fortalt lidt om selve herregården og dens historie.
- Introduktion til og omvisning i Victor Petersens Willumsen-samling.
- Hovedret og dessert serveret i herregårdens stuer, leveret af MartinKok, Sindal, som har lavet tre forskellige og meget spændende menuer.
- Live musik i Hestestalden med kaffe, te og småkager, slutter kl. 22.

Billetpris kr. 575.- pr. person for hele arrangementet inkl. drikkevarer.

Overskuddet går ubeskåret til støtte for Willumsen-samlingen på Herregården Odden

Billetter købes på Herregården Odden, Oddenvej 31, Mygdal, Hjørring 10-17, eller bestilles samme sted på tlf. 9897 5202, eller ved SMS til 3049 7420, hvor der vil blive anvist betalingsmåde.

Den 16. august:

Hovedret: Marineret grillkølle af gris med sommersalat a la waldorfsalat. Hertil små kartofler og skysauce.

Dessert: Hvid chokolademousse med passionsfrugt gele, grønt støv og sprød tuiles.

Musik: "Midt i Ugen", danske og udenlandske hits fra tresserne og frem, 6-mands band.

Den 23. august:

Hovedret: Fyldt unghanebryst serveres med en sprød salat topped med bær og crouton. Hertil små urtekartofler og kold sauce a la tatar.

Dessert: Mini tærte med rabarber, crumble og kugle af vaniljeis.

Musik: "Irsk Kaffe" - spiller fortrinsvis irsk og skotsk musik; guitar, bas, banjo, violin, sav, harmonika, trommer.

Den 30. august:

Hovedret: Timianstegt kalveculotte med små kartofler, serveres med skysauce. Hertil en sprød salat med smørdampede asparges, sugar snaps, blommer og ristede nødder.

Dessert: Koldskålfromage med grønt drys, flødeskum samt sprøde tuiles.

Musik: "Coffee Break" spiller og synger danske og engelske sange - og giver en lille historie til.

Sidste tilmelding: 13. august

Sidste tilmelding: 20. august

Sidste tilmelding: 27. august

Arrangører:

Fæstebondeforeningen ved Herregården Odden, www.faestebonde.dk