

# the VISION

world food cuisine

## **Matlagningskurs på "The Vision" från alla världens hörn 2009!**

Våra matlagningskurser börjar i höst, september - december på måndag.

Kursen börjar 18.00 med fördrink och tilltugg därefter lagar man middag med våra kockar på The Vision och får en oföglömlig kväll i gastronomins värld.

Alla deltagarna delas in i lag och utrustas med förkläden och recept. Med assistans från våra chef's lagar ni en spännande meny som Ni sedan avnjuter i kombination med viner som är väl utvalda av vår somelier.

### **• September har vi --- "Hummer Tema" •**

Nu är dags att avnjuta av havets svarta guld. Vi tillagar både svensk och amerikansk hummer och vi får lära oss skillnaderna på dessa.

Vi kokar och steker samt vi tar fram några moderna smaker samt lagar en 4-rätters meny och till detta avnjuter vi väl valda drycker.

### **• Oktober har vi --- "Skogens skaffereri" •**

Swamp, rotfukter, vilt, bär och äpplen, sällan finns det så många underbara råvaror som den svenska hösten. Vi lagar tillsammans en 4-rättersmeny plockad ur Skånes skogsskaffereri. Till detta avnjuter vi väl utvalda viner.

### **• November har vi --- "Närproducerat från Skåne" •**

För oss har det blivit viktigare och viktigare att använda oss av de lokala och närproducerade råvarorna som finns i vår region. Tillsammans lagar vi en spännande meny och till maten serveras väl utvalda drycker och vi pratar om vad begreppet ekologiska och biodynamiska viner innebär.

\*Antal gäster för matlagningskurs 8-16 personer.

\*Dryckespaket tillkommer.

Ni bokar för Matlagningskurs på telefon 040-330234.