Vikinge Gourmet

Tilmelding sker efter "først til mølle" princippet på:
tilmelding@sagnlandet.dk

Kuvert per voksen 350 kr.
Kuvert per barn (3—12 år) 100 kr.

Oplev Sagnlandet efter lukketid og tag med på en kulinarisk rejse tilbage til Vikingetiden, når Ravnebjergs Vikinger byder på en 5 retters menu, der er en Vikingehøvding værdig.

Fredag 20. sept. 2013, kl. 18.30—21.00

Vikinge Folkekøkken

Tilmelding sker efter "først til mølle" principippet på:
tilmelding@sagnlandet.dk

Pris per voksen 40 kr.
Pris per barn (3—12 år) 15 kr.

Sagnlandets Vikinger inviterer til en hyggelig og uformel aften i bålets skær med god, mættende mad, som man spiste den for 1000 år siden.

Torsdag 26. sept. 2013, kl. 18.30—20.00

SAGNLANDET LEJRE
landet du må udforske

Slangealléen 2
4320 Lejre
www.sagnlandet.dk

Vikinge Gourmet

Vikinge Folkekøkken

SAGNLANDET LEJRE
landet du må udforske

Vikinge Gourmet

"Til bords" med Vikingerne

Tag en rejse knapt 1000 år tilbage til Ravnebjerg. Her mødes fastboende og rejsende på vikingepladsen, i skyggen af Denmarks første kongesæde, i Skjoldungernes land.

Har I lyst til en særlig aften på Ravnebjerg med et festmåltid i godt selskab med garvede vikinger? Så er I velkommen til at smage på fortiden, inspireret af udgravningen i Gamle Lejre og Sagnkongernes verden.

Kom, bliv bænket ved højbord i det grønne og smag på mad med historier i og hør på historier med mad i.

Skjoldungernes menu

En glad fiskeret
Grendels gode slubresuppe
Lækre stegeben og kødlunser med svampestuvning og brændenælder
Bygbrød med friskkærnet smør og frisk peberost
Søde Birkakiks med æbler, valnødder og hindbærflødeskum
En mundfuld Bjørre, Mjød eller æblemost

Vikinge Folkekøkken

Den 26. september behøver I ikke bekymre jer om indkøb og hvem af jer, der skal lave mad i aften!

Har I lyst til en anden slags madklub, at skulle spise sammen med andre i skønne omgivelser, så er I velkommen til et helt særligt folkekøkken med billig og smagfuld vikingemad på vikingepladsen Ravnebjerg. Et måltid, der mætter og varmer dejligt i maven og består af den gode osebeggryde, kogt på høns og grønsager, en humplen brød, smør og friskost, æbler med flødeskum og nødder.

Torsdag
26. sept. 2013

Kl. 18.30—20.00

Vikingepladsen
Ravnebjerg

Kom tidligt fra kl. 15.30 og vær med til forberedelserne, eller kom senere kl.18.30, bliv bænket og nyd maden.

Fredag
20. sept. 2013

Kl. 18.30—21.00

Vikingepladsen
Ravnebjerg