

VIKINGETOGT 07.04.2018

Lørdag den 7. april 2017 inviterer SEJD Café & Boutique alle interesserede med på et spændende Vikingetogt til Spirit of Njord i Aarhus.

Spirit of Njord fremstiller høj kvalitets gin helt fra bunden. De starter med egne gæringer af fx kartofler, byg, malt, æbler og efterfølgende infuserer de den gærede væske med naturlige smagsstoffer primært hentet i den danske natur. Resultatet er en række helt fantastiske og velsmagende gin.

Program

- 11.00 Afgang SEJD Café & Boutique, Gormsgade 7A, Jelling
- 11.30 Afgang Danmarksgade i Vejle.
- 12.10 Afgang Horsens Banegård
- 12.40 Afgang Skanderborg Station
- 13.00 Pause med frokost bestående af sandwich
(Tilkøb af vin, øl, dansk vand eller økologisk saft.
Ved Vestermølle, Oddervej 80 i Skanderborg.
- 13.30 Afgang fra Vestermølle
- 14.00 Ankomst Spirit of Njord, Kalkværksvej 2, 8000 Aarhus C
Ved ankomsten er der kort velkomst og efterfølgende er der fri til en spadseretur i Aarhus.
10 minutters gang til Jægergårdsgade og Bruuns Galleri.
15 minutters gang til gågaden.
15 minutters gang til Dokk1.
- 16.00 Foredrag v. Lars Toke Graugaard og Troels Præst Andersen 16.30 Smagning
af 3-4 udvalgte gin samt mulighed for køb i Spirit of Njord's butik.
- 17.30 Gourmetmiddag med 4 retter med dertilhørende cocktails baseret på Spirit of Njords egne gin. Den anerkendte bartender XXX komponerer cocktails til vores mytologiske gastronomi.
- 22.00 Afgang fra Spirit of Njord.

Frokost-menu

Sandwich m. lækker økologisk surdejsbrød.

Vælg mellem:

- kylling/bacon m. karry
- økologisk oksepegepølse, rødløg og pesto
- Serrano skinke og Thise økologisk, mellemlagret ost
- vegetarisk m. Thise økologisk, mellemlagret ost, grillet aubergine og pebermayonnaise

Aften-menu

Starter

Champagnesorbet m. lime

Forret

Hvedeøls dampet torsk m. crispy rugbrødschip og hjemmerørt dildmayonnaise

Hovedret

Marineret, langtidsstegt kalvetykkam

Serveres med kartoffel/kål/gulerodskorket

Sauce på kalvefond

Smørstegte gulerødder

Dessert

Panna Cotta al limone

Serveres m. citronsirup og økologisk flødeskum

Pris: 1285,-