

Biodynamisk aften på restaurant Elverhøj.

Torsdag d.23 november kl.17.30

Elverhøj Økologisk Restaurant Kirkemindevej 6 8653 Them tlf. 29 80 84 80



I samarbejde med Biodynamisk Forening tilbyder vi en spændende aften med masser af livskraft, mad, vin og oplysning. Oplev de biodynamiske producenter fortælle om deres dagligdag med deres produkter: Grøntsager, korn, kvæg, svin og vinfremstilling, alt sammen mens du nyder en 4 retters menu, hvortil der kan købes biodynamisk vin.

Menu.

Vi starter kl 17.30 med en lun toddy og haps.

Herefter fortæller Karl Henning Mikkelsen fra Højbo om dyrkning af biodynamiske grøntsager.

Jacob Rye præsenterer biodynamiske vine fra Niche vine og vi begynder at smage på de første snacks.

Michael Larsen fra Forum mel fortæller om biodynamisk korn og dyrkning mens vi serverer forretten.

Chris Hedeager fra Hedagergård fortæller om biodynamisk kvæg og svin, indtil vi serverer hovedretten.

Desserten er noget med æbler og der er mulighed for køb af kaffe , mens vi snakker videre.

Pris. 300,- kr

Tilmelding på tlf. 29 80 84 80 eller info@elver-hoj.dk Begrænset plads max 40 personer.
(Husk at melde om du er vegetar.)



Arrangementet er støttet af Fonden for økologisk landbrug.

