

Mataktiviteter

Kursnavn	Varighet	Sesong	Pris pr deltaker	Kursholdere	Minstepris	Inklusiv	Ekstra
Mat for Mons	1,5 timer	Hele året	kr 425,-	KjellToresMat*	kr 6375,-	Ett gl. musserende vin	Kokebok kr. 250,-
Østers	1,5 timer	Hele året	kr 550,-	KjellToresMat*	kr 8250,-	3 østers, hefte med tips, ett gl. musserende vin	
Vinkurs	1,5-2 timer	Hele året	kr 325,-	Ekstern vinekspert holder kurs om vinsmaking	kr 4875,-	2 hvite viner og 2 røde viner eller hvitt/rødt etter kundens ønske	Christer Berens fra P4. Pris etter avtale
Urter og sopp	1,5-2 timer	Hele året	kr 475,-	Inger Lise Østmoe - kjent fra NRK radio	kr 7125,-	Oppskriftshefte, ett gl. med soppmarmelade, ett gl. musserende vin	
Grillkurs	1,5 timer + spisetid	1. juni til 31. september	kr 850,- Ved helpensjon reduseres pris med kr 175,-	KjellToresMat*	kr 12750,-	Hefte med tips og oppskrifter, matservering, 2 glass vin eller 2 glass øl	
Røyking av fisk/kjøtt	1 time	Sommer/høst	kr 425,-	KjellToresMat*	kr 6375,-	Hefte med tips, smaksprøve og ett gl. hvitvin	

Ta kontakt med vår kjøkkensjef Bjørn Nordheim (90744443) for mer informasjon om kursenes innhold og opplegg.

*KjellToresMat består av kokkene: Kjell Arne Jonsæter, Tore Namstad og Tore Belgum. (Se www.kjelltoresmat.no).



HURDALSJØEN HOTELL OG KONFERANSESENTER
 2090 HURDAL - TELEFON 63 95 96 00 - TELEFAKS 63 98 78 69 - www.hurdalsj.no - post@hurdalsj.no