



Slow Food® Göteborg



- Mia Jonsson från Lilla Labäck i Lidköping berättar om sin sin sparrisodling

- Presentation av skinkan vi skall äta tillsammans med sparrisen från Gudmundsgården utanför Halmstad. De föder upp grisarna själva och har charkuteri på gården.

Därefter sparrismiddag:

Sparrissoppa till förrätt med räkor och späda skott

Till varmrätt äter vi sparris från olika odlare för att smaka skillnaden. Grön sparris från Lilla Labäck, vit sparris från Hjo, säkert något från Österlen och/eller Gotland. Så jämför vi mot holländsk så får vi se om det är någon skillnad. Till detta skinka från Wings chark i Mölndal och skinkan från Gudmundsgården.

Till sparrisen och skinkan blir det även någon potatisanrättning, bröd och smör så klart!

En god rabarberdessert.

Dryckerna vi kommer att erbjuda har tyska förtecken med veteöl och vita viner från Rhen och Mosel.

Pris 390:- per person exkl. drycker (under förutsättning att vi blir 20 personer)

Anmälan senast 3 juni som vanligt till boka@slowfoodwest.se och insättning på vårt bankgiro 5638-5784.

Välkommen önskar
Slowfood Göteborg och Stensjöhill*

*Höjdgatan 22, Mölndal