



HAV ÅBNER ØSTERSKOLE

Der vil være mulighed for at blive klogere på den delikate spise, og smage sig igennem flere forskellige østers, når Hav åbner østerskole

Bliv klogere på hvordan du åbner østers, hvordan de smager og hvordan du spiser dem, under kyndig vejledning af Havs personale bestående af faglærte fiskehandlere. Undervejs vil du ligeledes lære om den delikate spises historie og ophav.

BRETAGNE-, GILLARDEAU- OG LIMFJORDSØSTERS

Du får mulighed for at åbne tre forskellige østers: Bretagne, en fransk østers, der dufter og smager af hav; Gillardeau, der er vurderet til at være en af de bedste i verden; og Limfjord, en stor kødfuld østers, der med sin sammensatte smag, har sat det danske sund på det internationale vandkort.

Der vil være noget for enhver smag, uanset om du smager østers for første gang i dit liv eller har mange års erfaring udi kunsten at spise østers, lover fiskehandler Tommy Lund alias Havs egen østersekspert.

SAMLET HOLD FOR BEGYNDERE, LET ØVEDE OG GARVEDE

'Jeg er ikke sikker på om jeg kan lide østers, men jeg kan godt lide champagne'-pakke:
3 forskellige østers + 1 glas champagne. **Pris: 100 kr.**

'Jeg kan godt lide østers og vil også prøve at åbne østers derhjemme'-pakke:
3 forskellige østers + 1 glas champagne + 1 østerskniv (værdi 99 kr.). **Pris: 150 kr.**

'Jeg elsker østers og trænger til at få udskiftet min østerskniv'-pakke:
3 forskellige østers + 1 glas champagne + 1 østerskniv (værdi 249 kr.). **Pris: 300 kr.**

Der er plads til 10 deltagere på et hold, så tag familie, venner og kolleger i hånden eller kom som du er.

TILMELDING OG BETALING

Tilmelding til koordinator Karina Bergmann: karina@hav.dk. Betaling i butikken på dagen, hvor der også vil være mulighed for at opgradere din pakke + tilkøb af østers.

Hvad: Hav åbner østersskole

Hvor: Hav i Torvehallerne G7-G8, Rømersgade 18, DK-1360 København K

Hvornår: 4., 11. og 18. december 2015 kl. 18:30-20

— — —

Koordinator
Karina Bergmann
+45 3112 7044
karina@hav.dk