



Gastronomisk weekend i Åre

Spendera några härliga dagar i Åre fyllda av god mat och dryck, naturnära boende och matlagning. Bo på Åres högst belägna hotell Buustamon, avnjut en 3-rätters middag på Buustamons omskrivna restaurang, bada i utomhusbad, besök bränneriet och lär dig laga Italiensk mat hemma hos Anders & Cino.



Dag 1.

Buustamon

Välkommen till Buustamons Fjällgård, Åreskutans högst belägna hotell. Halvvägs upp på Åreskutan, i genuin och charmig miljö, 732 möh. Köket hämtar inspiration i de jämtländska råvarorna och omnämns ofta som en av Åres bästa restauranger. Här ligger också ett av Sveriges minsta lagliga brännerier där vi tillverkar vodka som sedan kryddas till snaps.

Snapsprovning bränneriet

Kvällen inleds på buustamons eget bränneri med en provsmakning av de olika snapsarna.

Middag på buustamons resturang

Snapsprovningen följs av en 3-rätters meny på Buustamons Fjällgård komponerat av Jämtländska råvaror.





Dag 2.

Matlagning

Anders & Cino är nyinflyttade Årebor och bodde senast i Monterongriffoli, på den toscanska landsbygden. Där drev de tillsammans ett litet hotell med matlagningskola. Under tiden i Toscana var deras kök fullt av gäster som lagade mat tillsammans. Det är en härlig umgängesform som passar alla, oavsett ålder och tidigare matlagningskunskaper.

Italiensk Matlagningskurs 4-rätter

I det nya köket i Åre får du lära dig laga Italiensk mat på riktigt. Anders lär ut tekniker och berättar om den italienska matfilosofin. Med en blandning av Italienska och jämtländska råvaror skapar vi en festmåltid tillsammans som avnjuts runt det stora matbordet.



- JÄMTLAND ♥ TOSCANA -

Gastronomisk Weekend i Åre

Pris: 5 450 kr per person

Datum: 11-13 jan, 1-3 feb, 15-17 feb & 22-24 feb

Pris: 5 950 kr per person

Datum: 1-3 mars, 8-10 mars & 15-17 mars

I PRISET INGÅR

- Två övernattningar inklusive frukostbuffé (del i dubbelrum)
- En 3-rätters Middag på Buustamon
- Besök samt provsmakning av snapsar på Buustamons bränneri
- Bad i badtunnor på Buustamon
- Matlagningskurs inklusive middag 4-rätter hemma hos Anders&Cino
- Transfer till och från Matlagningskursen