

Gbg Matstudio

Trerätters gourmet

EN SMAKUPPLEVELSE NI SKAPAR TILLSAMMANS

En kväll där ni inte bara äter — ni lagar. Tillsammans med våra professionella kockar tillreder ni en trerättersmiddag från grunden. Under ungefär fyra timmar får ni ta del av tekniker, råvaror och recept i en avslappnad och social miljö. Matglädjen är i centrum och resultatet äter ni upp tillsammans.

HUR DET GÅR TILL

- 1 Introduktion**
Vi välkomnar er och går igenom kvällens upplägg. En kort introduktion till råvarorna och de tekniker ni kommer att arbeta med.
- 2 Presentation**
Vår kock presenterar kvällens meny och visar de moment ni snart tar er an — från förberedelse till färdig anrättning.
- 3 Matlagning**
Förkläden och recept delas ut. Ni arbetar aktivt med matlagningen tillsammans med kocken i en avslappnad och social atmosfär.
- 4 Middag**
Kvällen avslutas med att ni njuter av den trerättersmeny ni själva har skapat.

Gbg Matstudio

MENYFÖRSLAG

En teambuilding där ni lagar och äter tillsammans — välj er meny nedan. Rätterna kan anpassas i samråd med oss efter era önskemål och eventuella allergier.

FÖRRÄTT

VEGETARISK

Saltbakade gulbetor

Frasig getost, grillade endiver samt krasseemulsion

SKALDJUR

Pilgrimsmussla

Krämig jordärtskocka, svart sesamkrisp, riven svamp samt sojasmör

KLASSISK

Potatistunnbröd

Löjrom, citroncremé, isad silverlök, komprimerad gurka samt gravad citron

HUVUDRÄTT

VEGETARISK

Rostad blomkål

Blomkålspuré, gulartsfritters, persiljeaioli samt torkad svartkål

FISK

Kummel

Vårprimörer, purjolöksskum samt brynt citrussky

KÖTT

Entrecote

Sotad silverlök, ramlök, vågrönt, örtekroetter samt pepparsky

EFTERRÄTT

CHOKLAD

Chokladfondant

Björnbär, vaniljgrädde och chokladnougatine

FRYST

Hallonbavaroise

Vitchokladskum, rostad havre, gräddmaräng samt hallon

FRYST

Kokosparfait

Inkokta rabarber, brynt smörkola samt kokoskrisp

◆ VINPAKET ◆

Fördjupa upplevelsen med ett kuraterat vinpaket

Vi erbjuder ett noggrant utvalt vinpaket som följer middagens gång — ett glas till förrätten, ett till huvudrätten och ett dessertvin att avsluta med. Vinerna väljs för att lyfta fram råvarornas smaker och komplettera den middag ni skapat.

Tillägg per person · Pris enligt offert

◆ FLEXIBILITET & PLATS ◆

Vi anpassar oss efter era önskemål.

Våra lokaler Brunnsgatan 6, Göteborg	Mobilt event Hemma hos er eller i era lokaler
--	---



GBG Matstudio · Brunnsgatan 6, Göteborg · www.gbghmatstudio.se