



MADMØDET



Aktiviteter i hele Midt- og Vestjylland | 27. - 30. maj 2021 | madmødet.dk

Velkommen til Madmødet 2021

Midt- og Vestjylland er Danmarks spisekammer og det sætter Madmødet 2021 spot på. Madmødet samler os alle i Midt- og Vestjylland - dem der spiser, dem der høster, dem der fisker, dem der tilbereder og dem der bestemmer. Folket, producenten, kokken og politikerne.

Madmødet er ikke blot et enkelt møde eller en enkelt smagsprøve på det, området kan, men summen af utallige møder om mad på tværs af brancher og interesser nu og i årene frem.

Madmødet, eller madmøderne, er samlet omkring en lang række events og de fleste sker i dagene 27.-30. maj 2021 ude hos landmændene, fiskerne, i naturen, i kulturinstitutioner, restauranterne og mange andre særlige steder i de 7 midt- og vestjyske kommuner.

Læs mere og find events i dit område på
madmødet.dk





Lemvig

Skive

Struer

Holstebro

Herning

Ikast

Ringkøbing

Skjern

Brande



Bag om Madmødet

Madmødet er udviklet af Business Region MidtVest, som er et samarbejde mellem syv midt- og vestjyske kommuner: Herning, Holstebro, Ikast-Brande, Lemvig, Ringkøbing-Skjern, Skive og Struer. Målet for samarbejdet er at styrke væksten og udviklingen - bl.a. i fødevarerhvervet - at skabe nye jobs og tiltrække kvalificeret arbejdskraft.

Læs mere om Business Region
MidtVest på **brmidtvest.dk**

Lemvig

- Madcaminoen
- Walk, Talk & Eat med en politiker
- Smagsdommer
- Spis ved bondens bord
- På tur i Fødevarerland
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug

Lemvig

Struer

- Til bords... Oddesund
- Smagsdommer
- Spis ved bondens bord
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug

Struer

Skive

- Picnic festival
- Det er bare mad... Det gamle Rådhus
- Til bords... Thise Mejeri
- Fremtidens Proteiner
- Ø, ØL & Østers på Fur Bryghus
- Smagsdommer
- Oplev Spøttrup Bigård
- Til bords... Da Winti
- Spis ved bondens bord
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- Madmøde Menu fra Limfjordens Hus

Skive

Holstebro

Herning

- Bæredygtig Herning
– bæredygtige fødevarer
- Smag på fagene
- Fremtidens fødevareruddannelser
- Smagsdommer
- Spis ved bondens bord
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug

Herning

Ikast

Ringkøbing

Skjern

Ringkøbing-Skjern

- Krydsfelt i Naturkraft
- Provenance - Stedbundne fødevarer hos Vesterhavsmosten
- Til bords... Knaplund Destilleri
- Til bords... Vesterhavsmosten
- Til bords... Whisky & Fisk
- Det er bare mad... på Hvide Sande Havn med Krabbe

Brande

- Smagsdommer
- Spis ved bondens bord
- På tur i Fødevarerland
- Robotter til lands og i luften (Stauning lufthavn)
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- Smag på Lystbækgaard og Naturnationalpark Stråse
- Gede-menu og gårdbesøg hos Nørgaards Geder
- Foodpairing
- Til bords... hos Westjysk Smag

Business Region MidtVest

- Robotter til lands og i luften (Stauning lufthavn)
- Sådan brander vi fremtidens lokale fødevarer!
- Fremtidens fødevareruddannelser i Midt og Vest
- Fremtidens Proteiner
- På tur i Fødevareland

Holstebro

- Hvordan brander vi fremtidens lokale fødevarer?
- Smagsdommer
- Madcaminoen
- Talk på Slagteriet
– 'fra slagteri til Gastrohub'
- Til bords... Madteater
på Nr. Vosborg
- Til bords... Idom-Råsted

Holstebro

- Smagsdommer
- Spis ved bondens bord
- Sådan brander vi fremtidens lokale fødevarer!
- På tur i Fødevareland
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug
- Smag på Lystbækgaard og
Naturnationalpark Stråsø

Ikast-Brande

- Smag på Midt-Vest hos Månsson
- Til bords... Harrild Hede
- Smagsdommer
- Spis ved bondens bord
- Besøg din lokale gårdbutik med L&F
- Skoleklasser på besøg på lokale landbrug

Til bords...

på en kajkant, et kunstmuseum, en klint, en borg, i en bunker, i et fyr, i en lydinstallation, i et kloster eller et andet særligt sted i Midt- og Vestjylland. Sammen med lokale producenter, restauranter, kokke, og kulturinstitutioner byder vi på fællesspisning i anderledes rammer. Måltiderne er tilberedt med de råvarer, der er i området og de historie- og egnsfortællinger, der hører til de forskellige lokationer.

Find dit lokale Til bords... arrangement på madmødet.dk

Torsdag den 27. maj - søndag den 30. maj

Til bords... Nørre Vosborg

Nørre Vosborg inviterer gæster til en eksklusiv fællesspisning, baseret på lækre, lokale produkter. Det hele iscenesættes af Mette Martinussen i form af hendes kreative madteater.

Fredag den 28. maj

Til bords... MæMa i Idom-Råsted

I Idom-Råsted mærker man smagen af Vestjylland. Udover et lækkert måltid, tilberedt af vestjyske råvarer, får du også indblik i, hvordan det lille samfund styrker fællesskabet og viden om lokalt producerede fødevarer.

Torsdag den 27. maj



Klik ind på
madmødet.dk
og se alle
events

Til bords... **Harrild Hede**

På Harrild Hede inviteres tilflyttere til sjove aktiviteter, og lokale kokke vil lave mad over bål med lokale råvarer!

Arrangør: Skov- og Naturstyrelsen
og Ikast-Brande kommune

Lørdag den 29. maj kl. 11-15

Til bords... **Vesterhavsmosten**

Rundvisning og smagsprøver på alle de spændende produkter, som Vesterhavsmosten har udviklet. Bl.a. kan man opleve fortællingen om, den nye store satsning med destillering af æblebrændevin.

Lørdag den 29. maj - søndag den 30. maj

Til bords... Oddesund

En symbiose af historie, kunst- og kultur, natur og lokale fødevarer

Et samarbejde mellem beboerforeningen Oddesund, Tambohus Kro & Badehotel, Naturstyrelsen og Struer Kommune skal sikre, at deltagerne til årets Madmøde i Oddesund får en oplevelse ud over det sædvanlige. Deltagerne vil opleve Oddesund gennem en symbiose af historie, kunst- og kultur, natur og lokale fødevarer, der på en spændende måde formidler områdets unikke historie.

Arrangørgruppen har skabt tre forskellige fortællinger om Oddesund, der bringer deltagerne igennem såvel en tidsrejse i områdets historie samt en guidet fortælling om hvad man kan opleve naturen i Oddesunds smukke natur.

Arrangementet starter med at deltagerne til aftenens arrangement vil blive budt på Limfjordsøsters og et glas bobler. Herefter fordeles deltager på tre hold, der henholdsvis fortæller om områdets dramatiske historie fra 2. verdenskrig og de mange bunkersanlæg, et andet hold fortæller om nutidens kunst- og kultur i Oddesund, hvor man har brugt en af krigens bunkere til at skabe 'kunsthallen' Regelbau 411 og endelig er der en naturroute der viser og fortæller deltagerne, hvilke planter/urter der kan sankes og hvilke dyr man kan støde på i Oddesund. Aftenen sluttet af med at deltagerne får serveret en luksus feltration i en af områdets bunkere, der til dagens lejlighed er indrettet som pop-up spisested.

Feltrationen er kreeret af Tambohus Kro & Badehotel og har udgangspunkt i lokale råvarer. Spisningen garneres med lidt levende klassisk musik.

Fredag den 28. maj kl. 17.00

Arrangører: Beboerforeningen Oddesund, Tambohus Kro & Badehotel, Naturstyrelsen og Struer Kommune
Billetter til arrangement kan købes via madmoedet.dk

Til bords... Da Winti

I "Skulpturlandsby Selde" i Skive Kommune ligger kulturhuset Da Winti. De inviterer til fællesspisning med foredrag, og en middag lavet med råvarer fra en lokal producent af oksekød og produkter fra Thise Mejeri.

Lørdag den 29. maj



Klik ind på
madmødet.dk
og se alle
events

Vestjyske råvarer ekstraordinaire

Madteater på Nr. Vosborg

Indimellem giver 2 + 2 bare en million. Nørre Vosborg inviterer dig til en spiseoplevelse ud over det sædvanlige skabt af den prisbelønnede kok og madkunstner, Mette Martinussen. Menuen er sat sammen af nogle af de bedste og mest fantastiske råvarer fra det midt- og vestjyske spisekammer af og tilberedt af Nørre Vosborgs chefkok Benjamin Hylleberg.

Dine øjne åbnes for maden og måltidets sanselige værdi, og du forføres gennem iscenesættelser og dramaturgiske greb. Smag og duft smelter sammen med rum, lys, lyd og løfter maden, samværet og historierne om midt- og vestjyske råvarer på måder, der åbner for nye indsigter og meningsfulde relationer.

Måltidet: Pre-dinner samt 3-Retters middag inkl. vine. Pris: 1.250 kr.

Billetter kan bookes ved at ringe til Nr. Vosborg på telefon: 97 48 48 97

Fredag den 28. maj kl. 17.30-22.30

Krydsfelt i Naturkraft

Med udgangspunkt i natur, klima og mad arrangerer Naturkraft debatter, topmøde, undervisning, læring og smagsprøver under hele Madmødet 2021.

Se alle de spændende events på naturkraft.dk

Arrangør: Naturkraft

Torsdag den 27. maj - søndag den 30. maj





Til bords... Knaplund Destilleri

Under hele Madmødet åbner Knaplund Destilleri dørene og inviterer til mad af lokale råvarer, bl.a. deres egne Texas Longhorns. Maden vil blive fremstillet af lokale madaktører og dertil Knaplunds egne alkoholprodukter samt lokal kryddret med musik. Så noget for voksne og lidt for børn om lørdagen.

Arrangør: Knaplund Destilleri

Torsdag den 27. maj - søndag den 30. maj



Whisky & Fisk

Hos Stauning Whisky inviterer Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd, Konsumfisk og Stauning Whisky til en eksklusiv oplevelse, hvor deltagerne får mulighed for at smage på lokalt fangede fisk og dertil Stauning whisky.

Fredag den 28. maj kl. 14-18

Talk – 'fra Slagteri til Gastrohub'

Kig forbi og hør oplæg om Hydroponic, Aloe vera og Gastronomi.

Velkomst ved slagteriet.

Efterfølgende oplæg ved Plant for the sky, AloeFoods & Gastrohub.

Arrangør: Slagteriet Holstebro

Torsdag den 27. maj kl. 16.30-17.30



TALK 'fra Slagteri
til Gastrohub'

Hydroponic, Aloe vera & Gastronomi

Til bords... Thise Mejeri

Hos Thise Mejeri byder de velkommen til smagsprøver
og et blik ind i det store økologiske mejeri.

Fredag den 28. maj





Kom tæt på råvarerne

Besøg din lokale gårdbutik

Under Madmødet vil vi have et særligt fokus på de mange lokale gårdbutikker rundt i de 7 kommuner. I samarbejde med Landbrug & Fødevarer guides du direkte hen til de gårdbutikker, som ligger i nærheden.

Find dem på: <https://aabentlandbrug.dk/gaardbutikker>

Torsdag den 27. maj - søndag den 30. maj

Madcaminoen

Henover Madmødet 2021 inviterer Vesterhavscaminoen alle eventyrsultne vandrere på en fire dages vandretur fra Nationalpark Thy, gennem Lemvig kommune og til Thorsminde i Holstebro kommune.

De vandrende vil undervejs gøre stop ved gårde, kirker og kulturinstitutioner, fx Bovbjerg Fyr og særlige madsteder, der forbinder det vestjyske gennem mad og giver både brændstof til turen og inspirerende madoplevelser.

Fredag den 28. maj - mandag den 31. maj



Walk, Talk & Eat med en politiker

Tag med på en naturskøn 3,5 km gåtur med lokale politikere, hvor debatten trækkes ud i den vestjyske natur. Fra Jens Søndergaards Museum i Ferring til Trans Sogn Kirke med stop ved Bovbjerg Fyr. Undervejs er der magsprøver af lokale fødevarer med fortællinger om Vesterhavskosten og andre vestjyske specialiteter. Herefter kører en bus jer tilbage til Jens Søndergaards Museum.

Lørdag den 29. maj

Vi synes, det er vigtigt at sætte fokus på alle de muligheder, der er her på Vestkysten og det bliver spændende at kombinere vores ture med vores områdes fantastiske råvarer. Vi er især stolte af de friske fisk og Vesterhavskosten og glæder os til at dele vores oplevelser med Madmødets gæster.

Stine Holm og Malthe Andersen, Vesterhavscaminoen

Gastronomisk Værksted

Den 11. maj vil kokke og køkkenledere blive inviteret til Gastronomisk værksted, hvor vi udvikler en signatur menu til Madmødet 2021. Fokus vil være på fisk og selvfølgelig lokale produkter.

Tirsdag den 11. maj





Provenance

Resultaterne fra tre års forskning i stedbundne fødevarer præsenteres hos Vesterhavsmøsten under Madmødet. Kig forbi og stil spørgsmål til en Smagsekspert og forskerne bag Provenance.

Lørdag den 29. maj - søndag den 30. maj

Konference i Stauning Lufthavn

Robotter til vands og i luften

Tag med til Stauning Lufthavn og oplev, hvordan droner og selvkørende traktorer kan blive fast inventar i fremtidens landbrug. Som tilmeldt gæst får du også mulighed for at prøveflyve en drone. Konferencen er gratis.

Fredag den 28. maj kl. 13-17





Ø ØI & Østers

Fur Bryghus inviterer til Ø ØI & Østers event.

Ved den smukke plet Knudeklinten byder vi på ølsmagning samt storytelling omkring bryghuset ved Per K. Vi smager 4 varianter i små sampler glas. Dertil spiser vi et Østerstraktement (kold anretning), og de er leveret fra Glyngøre Shellfish ved Svend Bonde.

Det består af:

Grillet Østers med Østers Vinaigrette

Kold Gazpacho med glaceret østers

Østers chips med østers Mayo, ramsløgs kapers samt purløgsblomst

Hjemmebagt brød

Hertil serveres et Kold glas Oyster Beer

Køb din billet på madmødet.dk

Lørdag den 29. maj kl. 12-14



Konference

Fremtidens Proteiner

Hvilke proteiner skal vi dyrke og spise i fremtiden? Hvordan får vi dækket vores protein forbrug i fremtiden? Er det nye græs, insekter eller ... ?

Fredag den 28. maj

På rundtur i Fødevareland

Landspolitikere, EU politikere, lokalpolitikere, organisationsformænd og andre beslutningstagere, der gerne vil mødes omkring fødevarerhvervet tager på rundtur i Midt- Vestjylland for at smage på egnen og se de mange udviklingsmuligheder, vi har inden for fødevarer. Emnerne bliver: Landbrug, fiskeri, oplevelser, klima og teknologi.

Torsdag den 27. maj



Smagsdommer

Hvad mener dem der spiser?

Madmødet udvikler en hjemmeside, som kan bruges af befolkningen under Madmødet.
På hjemmesiden kan man bedømme de produkter, som man smager undervejs.
De data indsamles og gives til producenterne, så de kan bruge dem til produktudvikling.

Torsdag den 27. maj - søndag den 30. maj

Skoleelever på gårde

Vi inviterer skoleklasser på besøg på lokale landbrug i samarbejde med Landbrug & Fødevarer.

Torsdag den 27. maj - fredag den 28. maj



Likør og Pulled Pork hos Westjysk Smag

Westjysk Smag byder indenfor til en smagsoplevelse udover det sædvanlige. Her kommer du helt tæt på produktionen med levende fortællinger af ejerne Dorte og Benny. Du ser hvor råvarerne kommer fra rundt på gården. Herefter serveres pulled pork burger á la Westjysk Smag, som er tilberedt med gårdens eddiker og der serveres naturligvis likør til. En oplevelse du sent vil glemme!

Der er begrænset antal pladser.

Tider og priser:

Kl. 11.00-13.30 kr. 250,- · Kl. 14.30-17.00 kr. 250,-

Lørdag den 29. maj

Det' bare mad

På havnen i Hvide Sande laver Krabbe Food fisk over bål.
Eventen arrangeres af Ringkøbing-Skjern Erhvervsråd og Konsumfisk.

Lørdag den 29. maj kl. 11-14





*Fortællingen om fødevarer bliver
en afgørende faktor for succes.*

Susanne Nors, Leder af BRMV

Konference

Hvordan brander vi fremtidens lokale fødevarer?

En konference på Nr. Vosborg med fokus på hvordan man sælger fremtidens lokale fødevarer. Vi samler fagfolk og producenter til et inspirerende oplæg, der afsluttes med middag og Madteater.

Mød bl.a.: Ole Troelsø, madanmelder på Børsen, Alex Højrup Munch, Stauning Whisky og madhistoriker og forfatter til bogen Egn, Asmus Gamdrup.

Arrangør: BRMV og Food & Bio Cluster Denmark

Fredag den 28. maj kl. 13-19

FOOD PAIRING

Denne aften inviteres fødevarerinteressenter til food pairing, hvor der er oplæg af Lisbeth Ankersen, smagsekspert. Hun hjælper til dagligt fødevarerproducenter med at sætte ord på smagen af deres produkter. Denne aften skal vi høre, hvad der kendetegner smagen af Vestjylland med udgangspunkt i Vesterhavsmostens produkter og TONOW®. Vi vil også kunne høre resultatet af det store project Provenance, som Aarhus Universitet har lavet.

TONOW® er Vestjyllands nyeste skud på stammen af interessante destillerier. Hos Vesterhavsmosten lancerer de under Madmødet deres helt egen æblebrændevin lavet på egne æbler.

Fredag den 28. maj kl. 19.30-21.30



Konference

"Bæredygtige fødevarer" hos Bæredygtig Herning

Konferencen vil sætte spot på, hvordan fremtidens bæredygtige fødevarer kan se ud. Hvordan kan vi i Herning producere, håndtere og forbruge fødevarer på en mere bæredygtig måde, og kan vi sammen skabe større forståelse for og viden om, hvordan fødevareindustrien bidrager til den grønne omstilling? Arrangementet skal skabe dialog, videns- og erfaringsudveksling og netværk omkring fremtidens bæredygtige fødevarer lokalt i Herning og skal indrage og tage udgangspunkt i, torsdagens indsigter og debatter fra relevante arrangementer.

Fredag den 28. maj kl. 10-14



BÆREDYGTIG HERNING

En forening til understøttelse af bæredygtighed i Herning Kommune

Smag på Midtjylland og gartneriet Axel Månsson

Ta' med til alletiders smagfulde oplevelser, når vi på vores kombinerede vandretur i og omkring Brande både oplever byens smukke gavlmalerier, hører mere om historierne bag, nyder den bynære natur samt – og ikke mindst – både skal opleve og ikke mindst smage lokale lækkerier og en herlig frokost på Gartneriet Axel Månsson.

Gartneriet Axel Månsson er en kæmpe oplevelse for alle, der holder af naturen, økologi og bæredygtighed, og gartneriet er en af de mest innovative producenter af økologiske grøntsager og økologiske æg i Skandinavien. Med et konstant fokus på jorden, planterne og dyrevelfærden, har Axel Månsson produceret grøntsager og æg i mere end 40 år og produkterne leveres til alle danske detailkæder og grossister, online butikker, samt en mindre del til eksport.

Lørdag den 29. maj





Picnic Festival i Skive

Ta' ud i naturen og nyd en lækker picnic-frokost!

I samarbejde med lokale restauratører, kan du købe en særlig picnic lavet på lokale fødevarer. Ta' familien med ud og nyd jeres frokost i naturen, jeres egen have eller på Jenle og Spøttrup Borg, som udleverer frokosten og laver særlige arrangementer mellem kl. 11.00 – 14.00.

Lørdag den 29. maj - søndag den 30. maj

Gede-menu og gårdbesøg hos Nørgaards Geder

Smag på gedeost, gedepølser, gedemælk og gedekød på grill hos Nørgaards Geder mellem Ringkøbing og Herning. Gården med 260 malkegeder plus opdræt er en af landets største, økologiske gedefarme.

Udover at få serveret en unik gede-menu, får I også en rundvisning i staldene, på marken og i gårdbutikken. Her møder I nysgerrige gedekid, ser gederne blive malket og hører om en ung landmands hverdag på en økologisk nicheproduktion, der leverer mælken til Tebstrup Gedeosteri.

Arrangeret i samarbejde med Gårdbesøg med guide.

Søndag den 30. maj kl. 14.30-16.30





Smag på Lystbækgaard og Naturnationalpark Stråsø

Smag på får og ged som både ost, pølser og grill hos Lystbækgaard mellem Holstebro og Ringkøbing. Hyrdegården med 1000 naturpleje-får og geder ligger på heden ved den kommende Naturnationalpark Stråsø. Udover at få serveret en unik menu med får og ged, får I også en rundvisning på gården, møder lam og oplever hyrdehunden i arbejde samt tilbydes en vandretur ind i naturnationalparken, der rummer ynglende ulv. Vi viser også arbejdet med fåreuld, og I tilbydes mulighed for at prøve at filte og strikke med den ubehandlede uld.

Arrangeret i samarbejde med Gårdbesøg med guide, Velkommen i ulveland,
Lystbækforeningen og Nørgaards Geder.

Lørdag den 29. maj kl. 9-12 , 12-15 og 15-18

Case competition - workshop

Fødevareuddannelser i fremtiden

En case competition for studerende og en workshop for politikere.
Vi sætter spot på, hvilke fødevareuddannelser vi vil have her i vores område i fremtiden.

Fredag den 28. maj - lørdag den 29. maj





Skoleundervisningsmaterialer og aktiviteter

Smag på fagene

Meyers Madhus har i samarbejde med Herning Kommune udviklet et spændende undervisningsmateriale. Materialet deles til alle skoler i de syv kommuner.

Torsdag den 27. maj - søndag den 30. maj

Det er ikke sikkert, at alle forstår os eller er enige med os i vores måde at gøre det på. Men dialog skaber forståelse, og det vil vi gerne være med til at bringe ind på Madmødet.

**Niels Kristian Fruergaard
SAGRO**



Spis ved bondens bord

En lang række gårde åbner stalddørene for alle jer, der er nysgerrige. Gårdens familie er vært og inviterer på rundvisning efterfulgt af middagsmad baseret på gårdens egne råvarer.

Lørdag den 29. maj - søndag den 30. maj

Spis ved bondens bord hos Vestervang

Familien Madsen byder velkommen til børnefamilier på deres landbrug Vestervang. Her har familien 160 økologiske køer, som hver dag leverer mælk til Arla. På gården har de også hobbydyr som fx høns, grise og kaniner, som børnene Emil, Mathilde og Sara hjælper med at passe.

Pris: 100 kr. pr. voksen og 75 kr. pr. barn.

Program

- Kl. 11.00 Velkommen på ejendommen og rundvisning på Vestervang. Her bliver også tid til at børnene kan møde dyrene på gården.
- Kl. 12.30 Vi spiser sammen ved bondens bord, og får en snak om, hvordan vi producerer fødevarer her på Vestervang. Her bliver også tid til at børnene kan møde dyrene på gården.
- Kl. 14.00 Tak for besøget

Søndag den 30. maj kl. 11-14





Skive

Det' bare mad

Kig forbi Den gamle Rådhusplads i Skive gågade.

Her kan du bl.a. møde Rosa, som i anledning af Madmødet laver en dejlig æblekage tilberedt med alt godt fra egnen. Du kan også møde Rasmus Kardyb, ejer og kok hos Limfjordens Hus. Han vil vise, hvordan man tilbereder dejlige, salte muslinger, frisk hevet op af vores egen Limfjord. Der ud over så skal vi have en snak med lokale fødevareraktører, hvor bl.a. Poul Pedersen fra Thise Mejeri, John Smith, Staarup Håndbryg og Lars Baagø fra Skive Frugt vil deltage. En snak som TV darling, Søren Vester, vil styre.

Fredag den 28. maj kl. 11-13



Årets Madmøde Menu fra Limfjordens Hus

Menuen er sammensat af Rasmus Kardyb fra Limfjordens Hus og, udover råvarer og opskrift, så får du en videoguide med, så du får restaurantoplevelsen helt hjem til spisebordet.

Årets Madmøde Menu består af "Ærter française", men med blåmuslinger.

Det er en rigtigt sommerret, som kokken personlig ELSKER.

Måltidet indeholder:

Blåmuslinger fra Limfjorden • Hvideasparges • Ærter • Frilandssalat
Økologiske æg • Thise cremefraise • Surdejsbrød, mm.

Altså en hel masse lokale råvarer med udgangspunkt i fjorden, og med det fokus, at vi nok alle sammen burde spise mere plantebaseret end vi gør.

Prisen er for 2 personer og er samlet 395,-

Madmenuen kan bestilles på følgende link: <https://bskive.nemtilmeld.dk/656/> (årets madmenu)

Lørdag den 29. maj mellem kl. 14-16

