



MATKURS



KOMBINASJONSEKSEMPLER

Hvis du aldri har vært hos oss før, kan det kanskje være greit med litt inspirasjon til hvordan du vil legge opp en dag på Thorbjørnrud. Her har vi satt sammen fire eksempler som kanskje kan inspirere!

MAT OG KUNST – SOMMER

11:30 Ankomst med lunsj

Vertskapet ønsker velkommen. Omvisning på Thorbjørnrud med en innføring i kongstankene bak matkonseptet vårt. Innta en deilig lunsj og gjør klar for kokkelering.

12:30 Paier

Paier er fantastisk mat til både hverdags og fest. Vi lager to tapas-paier, en middagspai og søte dessertpaier – til glede for både øye og gane!

14:00 Lokale adspredelser

Alternativ 1) Besøk det fantastiske Kistefos-museet, 5 minutters kjøring unna.
Alternativ 2) Innta den idylliske hagen for å male frukt og grønt med hatten på snei.

17:00 Smaksetting av sauser, supper og dressinger

Å lage god mat handler om å ha en grunnforståelse for smaksetting.
Vi lar deg erfare hvordan salt, surt, søtt og bittert kan gjøre deg til en bedre kokk.

19:00 Vinsmaking

Et hyggelig innføringskurs med fokus på ost og vin i kombinasjon, med blant annet oster fra eget ysteri.

20:00 Middag

Vi ønsker velkommen til en 4-retters middag i den ærverdige Direktørboligen.

ØL, PØLSER OG CURLING – VINTER

12:00 Ankomst med lunsj

Vertskapet ønsker velkommen. Omvisning på Thorbjørnrud med en innføring i kongstankene bak matkonseptet vårt. Innta en deilig lunsj og gjør klar for kokkelering.

13:30 Vi lager pølser

Pølser kan smake himmelsk og inneholde bra saker. Vi krydrer, blander og stapper!

15:00 Lokale adspredelser

Hvis du ikke har prøvd curling enda – gjør det! På Jevnaker kunstisbane finnes det to curlingbaner til leie, der konkurranseinstinkt, humor og uoppdaget talent får fritt spillerom.

17:00 Pøsegrilling i hagen

Vi tenner bålpanne i skumringen, og sitter på saueskinn og griller våre nylagde pølser mens vi oppsummerer curlingprestasjonene.

18:30 Ølsmaking

Hotelldirektør Kjetil gir dere et innblikk i råvarer og smaker, kombinert med mat. Vi tar for oss fem utvalgte øltyper som dere får smake og lukte dere bedre kjent med, blant annet øl fra vårt eget hotellbryggeri.

20:00 Middag

Vi ønsker velkommen til en 4-retters middag i den ærverdige Direktørboligen.

MATKURS FOR SYKKELENTUSIASTER – FORSOMMER

11:30 Ankomst på sykkel gjennom Nordmarka

Thorbjørnrud ligger bare et par timers sykling fra Oslo/Asker. Ankom på sykkel gjennom idylliske Nordmarka og ta et avkjølende bad i Randfjorden ved ankomst.

12:30 Velkomst med lunsj

Vertskapet ønsker velkommen. Innta en deilig lunsj og få en omvisning på Thorbjørnrud med innføring i kongstankene bak matkonseptet vårt.

14:30 Lag ditt eget bacon

Hvorfor ikke lage ditt eget bacon? Vi gir deg en innføring i metoden som forvandler et flott stykke gris til ditt eget velsmakende signaturbacon.

16:00 Pause med forfriskninger

Vi serverer te/kaffe med litt ettermiddagskake i hagen eller salongen, avhengig av vær.

17:00 Salater

En salat kan være så mangt! Vi beveger oss fra det aller enkleste til fine kombinasjoner av råe og kokte/grillede grønnsaker, byggrynssalater og det sesongen ellers byr oss av nærende og velsmakende ingredienser.

18:30 Foredrag om lokalmat

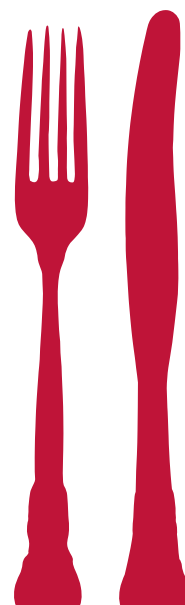
Hvorfor skal kua du spiser være fra nabolaget? Bonde og hotelleier Olav Lie-Nilsen forteller med kløkt, humor og innsikt om hva lokalmat egentlig handler om.

19:00 Aperitiff

Aperitiffen serveres med litt snacks fra kjøkkenet og våre egne oster.

20:00 Middag

Vi ønsker velkommen til en 4-retters middag i den ærverdige Direktørboligen.



JULEMAT OG JULEHANDEL PÅ HADELAND GLASSVERK – SENHØST

Lørdag

10:30 Ankomst med lunsj

Vertskapet ønsker velkommen. Omvisning på Thorbjørnrud med en innføring i kongstankene bak matkonseptet vårt. Innta en deilig lunsj og gjør klar for kokkelering.

12:00 Vi lager pølser, medisterkaker og sylte

Er det noe vi virkelig kan på Thorbjørnrud, så er det kjøtt! Alt kjøttet vi bruker får vi fra vår egen gård, Øvre Kjekshus. Det gjelder også kjøttet vi bruker i pølser, medisterkaker og vår hjemmelagde sylte. Hvis dere ønsker, får dere pølser, medisterkaker og sylte med dere hjem etter kurset. Juleribbe fra Øvre Kjekshus gård er selvfølgelig også å få kjøpt.

15:00 Pause med forfriskninger

Vi serverer te/kaffe med litt ettermiddagskake i salongen.

16:00 Vi steker juleribbe

Juleribba på Thorbjørnrud har knasende svor og kjøtt som smelter på tunga. Vi steker ribbe og går igjennom trinn for trinn hva som trengs for å lykkes hver eneste gang.

18:00 Aperitiff

Aperitiffen serveres med litt snacks fra kjøkkenet og våre egne oster.

19:00 Middag

Vi ønsker velkommen til en 4-retters middag i den ærverdige Direktørboligen.

Søndag

9:00 Frokost

Start dagen rolig med en deilig frokostbuffe og hyggelig samvær på hotellet.

11:00 Julehandel på Hadeland Glassverk

På Glassverket vet de virkelig hvordan de skal skape førjulsstemning. Sett av noen timer til inspirerende julegavehandel, flotte utstillinger og kafehygge.

