

9. - 11. marts 2012 i Thyborøn

Gourmetweekend

med Nordens Kaviar

Forkæl dig selv og din partner. Tag på weekend med veninderne, kortklubben eller fodboldholdet. Reservér weekenden til kvalitetstid mellem mor og datter, to gamle venner eller noget helt andet.

Gourmetweekenden i Thyborøn er for DIG, der

- elsker madoplevelser - både tilberedelsen og nydelsen
- vil ud, hvor der er højt til loftet, frisk luft og plads til rekreative tanker
- gerne vil opleve den autentiske stemning i en fiskerby, hvor der ud over de gamle traditioner og historien også er mulighed for shopping og wellness

Pris 2.495,- per person

Prisen inkluderer:

- Let anretning ved ankomst fredag, ekskl. drikkevarer
- 2 x overnatning hos Lukaf med fri adgang til deres wellnessområde
- 2 x morgenmad
- Kokkeskole inkl. råvarer
- Frokost lørdag ekskl. drikkevarer
- Aftensmad lørdag aften inkl. vinmenu

Under dit ophold er der en række ekstra oplevelser og muligheder fx massage, kirketur, mv. Du har også mulighed for at bestille rogn med hjem til de lune aftener på terrassen.

Se mulighederne på www.northsealiving.dk.

Tilmelding og betaling

Tilmelding og betaling senest søndag d. 4. marts 2012.

Tilmelding kan ske via www.northsealiving.dk eller på tlf. 9690 8809.

Beløbet indbetales på kontonr. 9595 5363932659.

Bemærk

NORTHSEALIVING forbeholder sig ret til at aflyse ved for få tilmeldinger eller ved sygdom. I tilfælde af aflysning tilbagebetales det opkrævede beløb.

PROGRAM

FREDAG DEN 9. MARTS

Ankomst efter kl. 19.00 til Lukaf, Mågevej 30, Thyborøn.

Lukaf indbyder til afslapning og sanseoplevelser for krop og sjæl. Her fortrænger en stille indre ro dagligdagens stress og jag.

LØRDAG DEN 10. MARTS

8.00 - 9.30 Morgenmad hos Lukaf

9.30 - 12.00 Tid på egen hånd til naturoplevelser, shopping eller wellness

12.30 - 13.30 Frokost i den omvendte kutter 'Mallebukken'

14.00 - 17.00 Stenbiderkursus

Hvad skal vi med russisk kaviar, når Thyborøn byder på stenbideren som er en tidlig forårsbebuder. Stenbideren er Nordens helt egen variant og den mest udsøgte rogn, vi kan få på vores breddegrader. Den lokale fiskeekspert, Anders Olesen, underviser og inspirerer dig til at gøre stenbiderrogn i stand, tilberede og nyde den nordiske kaviar.

18.30 - 20.30 Middag i Fiskehallen

20.30 - Tid på egen hånd

SØNDAG DEN 11. MARTS

8.00 - 9.30 Morgenmad hos Lukaf



NORTHSEALIVING.DK