

Matlagning med kock

Laga er egen middag med vår köksmästare Daniel

Hur fungerar det?

Detta är en team aktivitet, där ni kommer att göra tre av fyra rätter av kvällens middag. Efterrätten bjuder vår kock på.

- Ni kommer att delas in i tre grupper, en för varje rätt.
- Det innebär att om ni är 12 personer så blir det 3 grupper med 4 personer i varje grupp
- Ni får förkläde och redskap av oss. Vi serverar vin och öl om så önskas.



Tidsåtgång - Stora grupper

- Tidsåtgång är mellan 1 och 1,5 timme.
- Vid större grupper får ena halvan ex. vis börja med bastu/SPA bad medan den andra halvan tävlar i Kockarnas kamp.
- Maximalt 14 personer delar man upp sig så kan man vara 28.
- Vi serverar vin och öl om så önskas.
- Vi bjuder på snacks, såsom chips, jorntötter etc.

Möt vår nya köksmästare - Daniel



Vad är din kulinariska resa, var har du format din stil?

Jag är skolad i det klassiska hantverket på Mäster Anders och har sedan finslipat min stil i några av Sveriges ledande kök - Urban Deli och Nobis Group. Jag har även arbetat som konsult med exklusiva måltidskoncept för flyg och dagligvaruhandel, vilket har skärpt min känsla för precision, kvalitet och smak.

Vad vill du att våra gäster känner när de äter ute på Villa Sandudden?

Som att kliva in i skärgården: varmt, generöst och levande. Tydliga smaker utan krångel, mat som känns direkt i hjärtat.

Fakta och pris

- Tidsåtgång ca. 1-1,5 timme.
- Maximum 28 deltagare.
- Minimum 6 deltagare
- Förkläde och alla verktyg etc. finnes.
- Servering av drycker (ingår ej i priset).
- Tilltugg ingår
- Pris är 395 kr/person exklusive moms.

Hur beskriver du din matlagning?

Säsongsdreven och byggd på riktigt bra råvaror. Enkel på tallriken, men lagad med stor precision - sånt man minns.

Vad är din signaturrätt?

Lyxigt men enkelt. En rätt där råvaran får glänsa och man vill ta en tugg direkt.