



Välkommen in i vårt riktiga krogkök!

*Här får ni en inblick i hur det går till bakom
kulisserna på Ulla Winbladhs.*

Tillsammans med Köksmästaren lagar ni en tre-rättersmeny med tillhörande viner som ni också själva väljer här på Wärdshuset. Jobbet startar i vår Chambre Separé där vi över ett glas champagne med tilltugg lägger upp kvällens arbete. På plats i köket preppar vi för varje rätt som vi sen lagar med stor glädje och professionalism. Den gemensamt lagade middagen avnjuter vi sedan i i våra sköna fåtöljer i Separéen. Önskas t ex. avec-provning eller sabreringskurs kompletterar vi givetvis kvällen med det. Vi är som minst 6 personer och som mest 12. Priset är 1.375 kronor per person. Då ingår allt inklusive kaffe, mat och kurs. En komplettering kostar 300 kronor per tillägg och person.

Laga med Ulla pågår fram till 24 november 2011.

*Varmt välkomna
att boka på telefon
08-534 89 701 eller på
info@ullawinbladh.se*

Menyförslag

Färsk vit och grön sparris
med Hollandaise på två vis

Sömländska lammkotletter med
"aromat sås" och primörer

Gotländska Rabarber
med grönpepparsås och
husets vaniljglass