

THÖRNSTRÖMS

Workshop på Privata Rum

En kreativ dag i vårt kök där vi förkovrar oss i ett visst tema och tillsammans med er skapar kvällens måltid. En workshop där du kan boka en eller flera platser och gruppen blir totalt 16 personer.

Hummer & Co

Välkommen till en dag i havets tecken – en kulinarisk workshop där vi hyllar havets konung: Hummern. Tillsammans med andra läckerheter från Västkusten skapar vi en exklusiv fyrrättersmeny där varje råvara får glänsa.

Under ledning av våra kunniga kockar lär du dig de viktigaste momenten i att hantera och tillaga hummer på rätt sätt. Vi guidar dig genom teknikerna, smakkombinationerna och tillagningstipsen som lyfter havets råvaror till en ny nivå. Det blir en dag fylld av dofter, smaker och ny kunskap – avslutad med att vi tillsammans njuter av våra kreattioner runt ett gemensamt bord.

Dag

Lördag den 17 oktober 2026

Program

17:00	Introduktion med välkomstdryck & aptitretare
17:15	Matlagning
19:15	Vi njuter meny
21:30	Kvällen avslutas

Kostnad

Workshop 1995:-

Inkluderar:

Välkomstdryck & Aptitretare
4 rättersmeny
Thörnströms förkläde
Receptur och kurslitteratur
Handledning av kock och servis

Vinpaket 565:-

Bokningsföreskrifter

Bokningen är bindande, ni erlägger ert kreditkortsnummer vid bokning, betalning sker på plats aktuellt bokningstillfälle. Har ni ett presentkort så kontakta oss: info@privatarum.com och uppge ert presentkortsnummer som också är giltigt som betalmedel. Det åligger er att fylla eventuella platser vid förhinder.

*Bokningsvärde = 1995:-



Postgatan 2, 411 13 Göteborg
info@privatarum.com, +46 31 132066
www.privatarum.com



info@thornstroms.nu
+46 31 132066
www.thornstroms.nu



Viktoriegatan 22, 411 25 Göteborg
info@privatarum.com, +46 31 132066
www.thornstroms.nu/studio