



Forslag til ugeprogram

Endeligt årstidsbestemt program foreligger ved ankomst.

Lørdag

Ankomst og indkvartering lørdag efter kl. 14.00 eller søndag. Afrejse følgende lørdag inden kl.10.00.

Søndag

Kl. 18.00

Vi mødes hos Birthe og Arne til orientering om ugens forløb og går i gang med tilberedning af aftenens menu.

Kl. 18.30 til 22.30

Aftenens menu:
Stegt loup med små grøntsager.
Svinecarré med middelhavsaromaer.
Oste.
Olivenolieis med langtidsbagte rabarber og jordbær.

Mandag

Kl. 10.00

Vi starter dagen med at lave grundfonde.

Kl. 12.30 til 14.30

Frokost:
Artiskok à la barigoule.
Forårshønsesalat.
Oste.

Kl. 18.30 til 22.30

Aftenens menu:
Stegt pighvar med hvidløgsemulsion.
Kalvefilet med aspargescreme.
Oste.
Kirsebærclafoutis.

Tirsdag

Kl. 10.00

Besøg hos lokalproducent og markedet i Vence.

Kl. 12.30 til 14.30

Frokost:
Grøntsagssuppe.
Marinerede kyllingevinger med rissalat.
Oste.

Kl. 18.30 til 22.30 Aftenens menu:
Laks med courgettechutney.
Farseret kyllingebryst med estragonsauce.
Oste.
Hindbærkage med sorbet.

Kl. 19.30 ca. Tema: oliven og olivenolie.

Onsdag

Kl. 10.30 Vi starter på aftenens menu.

Kl. 12.30 til 14.30 Frokost:
Fiskefrikadeller med salat.
Forårscarbonara.
Oste.

Kl. 18.30 Aftenens menu tilberedes:
Brandade med provencalsk olivenoliesauce.
Lammefilet med langtidsbagte tomater, nye hvidløg og rosmarinjus.
Oste.
Chokoladedessert.

Kl. 19.30 Rosésmagning.

Kl. 20.00 til ca. 22.30 Middag.

Torsdag

Kl. 9.30 Vi kører til Cagnes-sur-mer og besøger det lille hyggelige lokalmarked, hvor der hver dag bringes friske grøntsager ind fra små lokale producenter og friskfanget fisk.
Fulde af gode indtryk og gode indkøb går turen tilbage til Tourrettes, hvor vi sammen tænder op i grillen, og tilbereder garniture og saucer, som er velegnet til grillmad.

Aftenen er fri til at slå mave eller måske tage et slag boule i den lille by.

Fredag

Kl. 10.30 Vi starter dagen med forberedelser til aftenens store menu.

Kl. 12.30 til 14.30 Frokost:
Risotto med asparges.
Andesalat med hindbærdressing.
Oste.

Kl. 18.30

Vi går videre med den store menu:
Foie Gras terrine med aspargessalat.
Dagens fisk eller skaldyr.
Oksefilet med venetiansk løgsauce.
Oste.
Pavlova med bær og vaniljeis.

Kl. 20.00 til ?

Afslutningsmiddag.

Lørdag

Afrejse.