

МЕНЮ: ЖАРКОЕ ПО-РАЗБОЙНИЧЬИ НА МОРСКОМ БЕРЕГУ

Хочешь ли ты выбрать в качестве варианта еды что-нибудь необычное?

Предложить друзьям или иностранным партнерам пообедать под сенью финского леса или на берегу моря?

В таком случае следует попробовать маринованную, экологически чистую баранину, приготовленную в земляной яме.

Меню:

Жаркое по-разбойничьи из баранины

Овощи, тушеные в разбойничьей яме

Картофель

Морковь

Брюква

Репа

Лук

Кабачок

(в зависимости от времени года)

Зеленый салат из свежих овощей, приправленный собственным соусом Сундсвика

Хлеб, пресный хлеб, масло

Десерт (кофе и ягодный пирог или ягоды в карамельном сиропе)

Напитки: вода и домашний квас

Жаркое по-разбойничьи 60 евро / чел.

Палатка, 1 шт., аренда: 50 евро вкл. перевозку и установку

Палатки, 2 шт., аренда 70 евро вкл. перевозку и установку

(минимум 10 человек)

Еду можно организовать в коттедже или в палатке. Еда в изобилии, в коттедже или палатке можно остаться на отдых, в промежутках принимаясь за еду, до позднего вечера. В палатке достаточно тепло весной и осенью, в непогоду можно перейти во внутренние помещения. Разбойник Пете с удовольствием рассказывает о возникновении жаркого разбойников, пересыпая речь шутками и остротами.

Клиент может привести с собой желаемые алкогольные напитки, организатор предоставит необходимую посуду.

Дополнительные сведения и заказы:

Фермеры-овцеводы Петри и Маарит Хямяляйнен, ферма Сундсвика

Тел.: 0400 210950 Петри Хямяляйнен

e-mail: phamalainen@surfeu.fi