

VILTKVÄLL PÅ LUX

Restaurang Lux Dag för Dag
Tisdag 23 februari, kl 18-21



Tillsammans med Henrik Norström, stjärnkock och kreativ ledare för restauranggruppen Lux Restauranger bjuder Jägareförbundet in till en viltkväll på Lux Dag för Dag på Lilla Essingen i Stockholm, tisdag 23 feb.

Henrik Norström är själv hängiven jägare och på restaurangen hamnar ofta jaktlyckan från egna jaktlaget. På menyn kan man hitta rätter som:

”Mörstekt älgbringa med morot, tryfflemulsion och sky, av älgko mörad i vår hängkyl till 86 dygnsgrader,” eller ”Hängmörad älgentrecote med sallad på brytböna, pepparrot, brysselkål och krassekapslar,” eller ”Rosastekt dovspetsstek, mörad i vår hängkyl till 64 dygnsgrader”.

PROGRAM 23 FEB

kl 18.00 Viltinspiration. Henrik Norström berättar om sin syn på viltkött och ger tips om viltmatlagning. Därefter avnjuter vi en specialkomponerad viltmeny med fyra vilda rätter och en söt avslutning.

PRIS 650 KR

I priset 650 kr/person ingår 5 rätter och föredrag av Henrik Norström.

Utprovat vinpaket kommer att finnas, självklart även annan valfri dryck.

”Provlagningen är i full gång, och menyn kommer i huvudsak att bestå av dovhjort och vildsvin”, hälsar Henrik.

BOKA

Boka bord direkt på restaurangens hemsida.

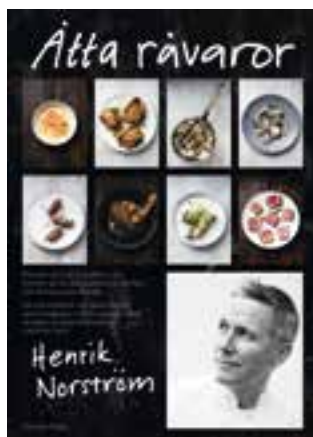
Var snabb med din bokning, antalet platser är begränsat.

www.luxdagfordag.se

Lux Dag för Dag, Primusgatan 116, Stockholm

08-619 01 90

info@luxdagfordag.se



MEDLEMSERBJUDANDE

Om du är gäst på viltkvällen och dessutom medlem i Jägareförbundet får du köpa ett ex av Henrik Norströms nya suveräna bok Åtta Råvaror för bara 100 kr på Lux den 23:e. Erbjudandet gäller bara denna kväll. Normalpris på restaurangen 250 kr. Pris i bokhandeln 300 kr. Ett kapitel i boken handlar om vilt, med många bra recept.

