



Ost- & vinprovning

Parkner gastronomi drivs av mig Camilla Parkner, f.d. kökschef på stjärnkrogen Basement.

Jag lagar mat till företag och privatpersoner vid alla festliga tillfällen och events. Jag inspireras av säsongens råvaror när jag skriver menyer.

Råvaran är alltid i fokus och jag använder mycket ekologiskt, närproducerat och till och med egenodlat i min matlagning. Jag har tidigare arbetat på Linnégatans ost. Med över 400 ostar i sortimentet fick jag där en grundlig kunskap om ostar och kombinationer.

Vi pratar om framställningen av ost och de olika ostgrupperna.

Vi provar 5 olika dessertostar med bröd och egenkokt marmelad ihop med passande viner och lär oss de bästa kombinationerna.

Provningen pågår 2-3 timmar beroende på antal deltagare.

Pris 595 Kr/person plus råvarukostnad för vinerna (Här kan ni vara med och bestämma prisklass) Priset gäller vid beställning för minst 10 personer. Resekostnader inkl. transport tillkommer i form av milersättning med 280 kr inom Göteborg eller 55 kr/ mil utanför Göteborg.

Bokningar:

Camilla Parkner, 0707 251988

camilla@parkner.se

www.parkner.se

Instagram: parknergastronomi

Facebook: Parkner Gastronomi & Foto