

“ETA RUNDT OMKRING”

FJELLTURISMEKONFERANSEN 2009 - fra idé til salgbart produkt

Hemsedal 20-22.9.2009



ETA RUNDT OMKRING I HEMSEDAL

mandag 21. september

Mandag kveld inviterer Hemsedal deg med på en gastronomisk reise til 7 av bygdas utmerkede restauranter og spisesteder. Menyene er inspirert av Hemsedals store spiskammers og et mangfold av lokale småskalaprodusenter.

Er dere flere som reiser sammen anbefaler vi å velge ulike restauranter for å få mest mulig utbytte av nettverksbyggingen under konferansen. Etter middagene møtes alle deltakerne til felles hygge og erfaringsutveksling på utestedet Bar(t) i Hemsedal sentrum. Det er buss til og fra restaurantene som ikke ligger i sentrum og vertskap fra Turistkontoret er med til alle spisesteder.

La deg friste av de 7 ulike menyene, og sett ditt første- og andrevalg i bestillingsskjemaet. OBS: Det vil være få muligheter for bytte underveis. Først til mølla gjelder! Husk også å opplyse om eventuelle matallergier. Inkludert i menyene er 2 glass vin eller øl.

Vertskapet i hver bedrift vil ønske velkommen, vise rundt og orientere om bedriftens historie, visjon og konsepter. Lurer dere på noe er det bare å spørre.

Vi håper dere får en flott opplevelse og ønsker god appetitt!

Hilsen alle oss på Hemsedal Turistkontor

Tel: 32 05 50 30, info@hemsedal.com, www.hemsedal.com



MAT OG KULTURKVELD I ÅRESTUGU PÅ FAUSKO SKYSSTASJON



”Lokal mat for globale ganer!”

Fausko er ein prisbelønna gjestegard som tilbyr matopplevingar basert på å nytte lokale mattradisjonar og lokalproduserte råvarer. Årestugu er eit av dei mest populære tilboda på Fausko Skysstasjon. Det er open eld midt i rommet med kraftige langbord kring elden.

Meny i Årestugu 21/9-09 :

Elgpølse og tørka elg (Tamt & Vilt)
Reinsdyrpølse og tørka reinsdyr (Tamt & Vilt)
Hjortepølse (Tamt & Vilt og Hemsedal Hjort)
Innmatspølse (Tamt & Vilt)
Tørka hest (Tamt & Vilt)
Gravet hest - gravet i taffelakevitt og dill (Fausko skysstasjon)
Parmaskinke (Italia)
Røklaks (Tamt & Vilt)
Rakefisk (Fausko skysstasjon) – fisken er fiska i Vavatn
Ost (Himmelspannet og Hemsegarden) – stort utvalg.

Tilbehør :salat med oliven og fetenost, hjemmelaget potetsalat, rømme, eggerøre av økologiske egg, flatbrød fra Hemsedal Flatbrødbakeri, og foccaciabrød. God kraftig øl og god dram er en selvfølge! En god rødvin er heller ikke å forakte.....

Vertskap: Knut Fausko (fjellbonde & spelemann) og Per-Erik Sæter (dagleg leiar). www.fausko.no

FOSSHEIM HOTELL

På Fossheim vil vi servere en temameny med årets ferske vill-lam. Dyrene som vi får levert fra nabogården til hotellet, har beitet sommeren gjennom i et av Hemsedals mest frodige områder. Dette gir en ren og fyldig smak av lam og når det serveres med riktig tilbehør fra lokalmiljøet kan man kjenne den virkelige smaken av Hemsedal. Velkommen til en gjennomført gastronomisk opplevelse på Fossheim.

Meny 21/9-09 :

*Terrine av lammesider toppet med hjemmehengt fenalår
gulrotkrem og saus med vill-mynte*

-

Braisert bog av vill-lam med selleripure, fjellost og sennep

-

*Filet og lår av vill-lam, kremet skogsopp og fjellmandelpoteter
Lammesaus tilsmakt med krekling og tyttebær*

-

*Marinerte Hemsedalsbær med yoghurt sorbet, timiankrokan og eggedosis
tilsmakt med multelikør*

Drikke:

*Valg mellom øl fra Gaardsbryggeriet i Valdres og tilpasset akevitt eller
hvitvin og rødvin*

Vertskap: Knut Erik Langehaug og Ellen Eitrem (eiere) samt Jørgen Kolderup (kjøkkensjef). www.fossheim.com



HARAHORN



Harahorn ligger 1100 moh som en kongsgård på fjellet, bygget av nye og gamle hallingstuer og stabbur. Harahorn er kjent for sitt gode kjøkken, og ikke minst sin utmerkede vinkjeller. Kveldens høstmeny er satt sammen av råvarer fra Hemsedal.

Meny 21/9-09 :

Fjellørret paté med kongekrabbe

*

*Lammeskank med rotmos, mint glace,
og mini gulrøtter*

*

*Høstens friske bær med
hjemmelaget iskrem og mango coulies*

Vertskap: Kristin Kloster og Henrik S. Fløymo

www.harahorn.no

KLEBERSTEINSAFTEN PÅ HEMSEDAL CAFE

Hemsedal Cafe er blitt en institusjon i Hemsedal og feirer 20 års jubileum nå i 2009. Mest kjent som en av Europas beste og mest trendy after-ski steder, men også kjent for god mat. Klebersteinsaften på Cafe´n kan varmt anbefales.

Meny Klebersteinsaften 21/9-09 :

Sesongens kjøtt og grønnsaker, stekes selv på kleberstein, og serveres med fløtegratinerte poteter og 2 ulike sauser.

Lokal ostetallerken - en smak av Hemsedal

Drikke: 2 glass vin tilpasset dagens råvarer.

Vertskap: Calle Johansen og Jens Jørgensen (eiere og gründere). www.gohemsedal.com



*"Klebersteinsaften en matopplevelse utenom det vanlige".
Bestilling 5 timer før tlf 32055410*

KJØKKEN KROKEN



Kjøkken Kroken er en liten intim restaurant som ligger i sentrum av Hemsedal. Det hele begynte med at vi, som begge hadde jobbet i restaurant bransjen i mange år var klare for å starte for oss selv. Drømmen var å lage et konsept der vi kunne gå god for alt som ble servert og der alle følte seg velkommen. Drømmen ble oppfylt, og i juni 08 åpnet dørene for det som kort tid etter skulle vise seg å være drømmekjøkkenet. Restauranten har 44 sitteplasser inne og 60 sitteplasser ute, og er en helårs bedrift. Her blir det servert alt fra enkle retter til en bedre middag, med godt å drikke til. Vel bekomme.. Iren og Olle.

Meny 21/09-09

Høst-meny med utvalgte høstlige råvarer fra Hallingdal:

Hjemmerøkt ørret fra Hemsila serveres med flatbrød, ramslauk og rømme fra stølen. Her serverer vi husets hvitvin Terrazas Chardonnay.

Lettstekt reinsdyrs filet: serveres med fritert vårull, fylt med høstsopp og ost fra Himmelspannet og en balsamico. Her serverer vi husets rødvin Terrazas Sauvignon.

Is og multer

Kaffe og rømmebrød

Vertskap: Iren Halbjørhus og Olle Eriksson

www.kjokkenkroken.no

SKARSNUTEN HOTELL



Skarsnuten Hotell ligger som et ørnerede i glass og stein på 1000 meter med flott utsikt over Hemsedal, skisenteret og fjellene omkring. Kokkene på Skarsnuten har en fabelaktig og inspirerende kjøkkenutsikt – kanskje Norges beste?

Meny 21/9-09

Brødstekt kamskjell med algesalat og smørsaus på ingefær og chili

Olivenoljepochert fjellørret med brassert sommerkål og belugalinser

Variasjon på lam fra Hallingskarvet, skank og brissel, røkt bacon og erterpure servert med potetkroketter

Yoghurt fra Hemsegården, macademianøtter, og sorbet på fersken

Vertskap: Robert Harrysson og Sofia Nilsson. www.skarsnutenhotell.no



BISTROEN PÅ SKOGSTAD

Bistroen er Skogstad Hotells a la carte-restaurant. Her nyter man riktig god mat og festmenyer i hyggelige omgivelser med utsikt til livet i Hemsedal sentrum.

Meny 21/9-2009

*Enebær og akevitt gravet lokal ørret
servert med ingefær - og fenikkelchutney
samt tyttebærcoulis*

*Ytrefilet av elg
servert med hjemmelaget bearnaise, ovnsbakte
mandelpoteter, rosenkålspurre og blåbærgele*

*Lune Hemsedalsmulter med
hjemmelaget vaniljeis*

Vertskap: Marte Steimler Thorset – femte generasjon og daglig leder.

www.skogstadhotell.no

