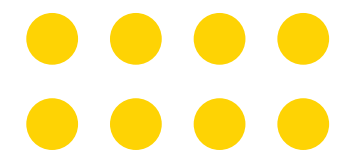


# LEGOLAND® Hotel & Conference

præsenterer i samarbejde med GOURMENSCH®  
et nyt Outdoor Teamcooking-koncept:





# LEGOLAND® OUTDOOR TEAMCOOKING

## Udendørs gourmetkurser til virksomheder

Efter en hektisk og travl konferencedag er det fantastisk at komme ud i den smukke natur og tilberede lækker mad over bål med gode kollegaer.

GOURMENSCH® leverer total oplevelser, hvor deltagerne bliver involveret i madlavning over bål. Det skaber sammenhold og relationer.

Deltagerne vil blive inspireret, udfordret samt får styrket holdånden. Oplev roen, duften af bålmad, naturen, røg i øjnene, nærværet og det at lave mad og efterfølgende nyde den med sine kollegaer.

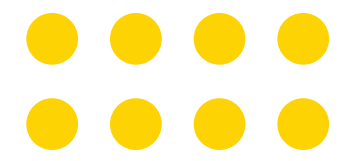




## Outdoor Teamcooking – året rundt

Under kyndig vejledning skal deltagerne selv tilberede en lækker og velsmagende 4-7 retters gourmetmenu over bål med årstidens friske råvarer. Gruppen bliver delt ind i mindre hold som starter med en teambuilding øvelse/konkurrence, hvor samarbejde er essentielt.





# LEGOLAND® OUTDOOR TEAMCOOKING

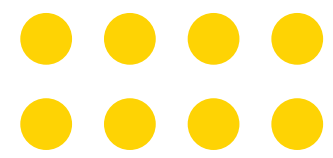
## STORT BÅL

5 timers Outdoor Teamcooking  
7-retters GOURMENSCH® BÅLMENU

## HYGGEBÅL

3 timers Outdoor Teamcooking  
4-retters GOURMENSCH® BÅLMENU





# STORT BÅL

## SNACKS:

- Grillede østers med dildmayo, dildolie, agurk, tangaske & skovsyre.
- Dampede blåmuslinger i hvidvin – Asian style, kokosmælk, ingefær, chili & koriander.
- Fremtidens mad - Bruscetta med friterede voksmøllarver, dildmayo & frisk koriander.

## HOVEDRET:

- Vildtragout - Svampe, brombær, urter, rodfrugter, mørk øl, Arla Unika 50% fløde.
- Salat med grillet aubergine, grillet peberfrugt, forårsløg, friske urter, salat, rødløg, fennikel & balsamico.
- Grillet spidskål, olivenolie & revet gammelknas

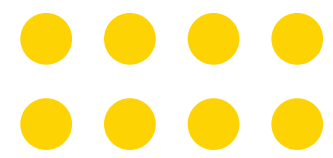
## DESSERT:

- Crumbletærte med årstidens frugter bagt i Dutch Oven i bålet. Serveres med Dulce de leche og friske blomster.

## VINMENU

- Velkomstdrink
- 1 glas Champagne til østers
- Hvidvin & rødvin til snacks og hovedret
- Kildevand (øl og vand kan tilkøbes)





# HYGGEBÅL

## SNACKS:

- Signaturpizza bagt i bålet - Vildsvin, rødbeder, gedeost, mozzarella, dild, citron & skovsyre.
- Fremtidens mad - Bruscetta med friterede voksmøllarver, dildmayo & frisk koriander.

## HOVEDRET:

- Vildtfrikassé - Svampe, blandet forårsgrønt, hvedeøl, bacon, Arla Unika 50% fløde & anrettet med friske urter.
- Salat af årstidens bålgrillede grøntsager, anrettet med urter, sprødt & surt.

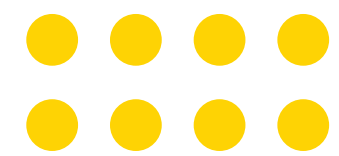
## DESSERT:

- Crumbletærte med årstidens frugter bagt i Dutch Oven i bålet. Serveres med Dulce de leche og friske blomster.

## VINMENU

- Velkomstdrink,
- Hvidvin & rødvin til snacks og hovedret
- Kildevand (øl og vand kan tilkøbes)



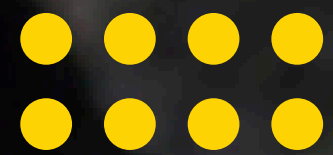


# SKRÆDDERSYEDE GOURMETOPLEVELSER

LEGOLAND® Outdoor Teamcooking kurserne kan skræddersyes til netop jeres virksomhed og behov.

Kontakt os med jeres ønsker og lad os sammen finde en løsning på: **+45 75 33 12 44** eller på mail: **sales@LEGOLAND.dk**





Book dit næste firmaarrangement hos LEGOLAND® Hotel & Conference og få en fantastisk natur- og Outdoor Teamcooking oplevelse.

Vi ses ved bålet!

