

FLORIDA OG VESTINDIEN

Fotos og foredrag

Onsdag den 25. oktober v. Birte

Fabricius

På 100 året for Danmarks salg af de tre vestindiske øer, St. Croix, St. John og St. Thomas fortæller Birte om disse øer, samt tre andre øer i Øst-Caribien. Turen starter i spændende og skønne Florida.

MENU

BBQ ribs, coleslaw, grillet majscolbe, bagt kartoffel m. sourcream, salat med mango og granatæble, hjemmebagt Manitobabrød og smør

INDIEN FOR BEGYNDERE

Onsdag den 1. november

Pernille Bihl fik en gave, et tilbud om en måneds ophold i Kerala i Syd - Indien og samtidigt et tilbud om en uddannelse til yogalærer på stedet. Hør om hendes oplevelser, mødet med den indiske kultur og en hverdag i indisk yogaskole.

MENU

Ovnstegt honningmarineret kylling ristede peanuts og grøntsager, karryris, naanbrød og mynte

FUGLSANG OG FRIENDS

Onsdag den 8. november

Traditionen tro, en aften med Flemming Fuglsang, Peter Olsen og Frank Guldagger. Bliv underholdt og syng med, der er altid sådan en fin stemning på disse hyggelige aftner - nu på 9. sæson.

MENU

Ølmarineret nakkekam, skysauce, bagte rodfrugter, grove pommefrites, chilimayo og hjemmebagt brød

VIN OG ROM

Onsdag den 15. november

Andersen Vine.

Kenneth Andersen kan ikke bestemme sig, så da vi drøftede årets tema for vinsmagning, slog han ud med armene og sagde, jorden rundt med de ædle druer- og der skal **også** være en romsmagning – så vel mødt ☐

MENU

Toscansk kalvegryde med hjemmelavet kartoffelmos og gremolatadrys, baguette og smør

REVYKLIP

Onsdag den 22. november.

Festlig aften med gamle revyhits samt nye aktuelle tekster krydres med gamle populære revysange som fællessang.

Revyhold: Kia Ambus, Randi Villumsen, Niels Bønsvig

Musik: Finn Molsted (bas), Frank Guldagger (piano)

MENU

Gammeldags oksesteg med bønner, perleløg, waldorf, fyldte æbler, hvide kartofler og god sauce

Pris smagning/underholdning/foredrag og menu 140.-

Spisning alle dage 18.00

Foredrag/underholdning 19.00

Der vil være mulighed for tilkøb af

Kaffe 25.-

Lille dessert eller kage 30.-

Tilmelding på 5573 3686 eller restauranten@naestvedgolf.dk