

Spis som vikingerne

To aftener med lækker vikingemad, musik, ildshow og stemning. Der ventes at blive rift om de 100 pladser.

Kom, smag, oplev og hyg. Kom og spis som vikingerne.

Opfordringen kommer fra Tissø Vikingemarked, som to sommeraftener byder på en ny og spændende aktivitet for alle, der har lyst.

Den ny sommeraktivitet finder sted ved Formidlingscenter Fugledegård ved Tissø fredag den 30. juni og lørdag den 1. juli 2017 klokken 18.30. Der bydes på vikingemad og underholdning.

Vikingerens mad var sund. Den var varieret. Og den var velsmagende. Det bliver de retter, der disktes op med de to aftener, også.

En totaloplevelse

»Spis som vikingerne« bliver en totaloplevelse med lækker mad, musik, ildshow og stemning.



Spisningen foregår i store vikingetelte på stedet ved Tissø, hvor vikingerne gennem 500 år havde kongsgård og kultsted.

Der fortælles om maden, om vikingernes spisevaner, fødevarer og vin og om området. På programmet er også musik, dans, bål og ildshow. Tre musikere og fem ildgøglere medvirker.

Frivillige fra Tissø Vikingemarked er på pletten i vikingedragter og sørger for at give gæsterne en oplevelse ud over det sædvanlige. I teltene vil bænke og borde

blive pyntet med skind og vilde blomster.

Menuen

Den menu, der bydes på ved Tissø, består af tre retter. Som forret serveres grøntsagssuppe med groft brød og rygeost. Hovedretten består af oksebryst i en sauce af rugkerner, pastinak, hestebønner og hvide gulerødder. Hertil salat af kål, nødder, æbler, kørvel, honningmarinade og hyldeblomst. Som dessert bydes på en lækker nødde-honningekage. Der spises af trætallerkener.

Der er plads til 50 gæster til vikingespisningen hver af de to sommeraftener, og pladserne afsættes i den rækkefølge, der bestilles. Der ventes at blive rift om dem. Arrangementet strækker sig hver af aftenerne over fire timer.

Tilmelding

Det koster 250 kr. for voksne og det halve for børn at deltage. Der sælges mørkt øl, vin, mjød og sodavand. Tilmelding til vikingespisningen skal ske til Henning Vingborg på mailadressen hv123@hongnet.dk

