



GENUINA GOLFUPPLEVELSER

**Bonjour tout le monde!****Midsommartider!**

Visserligen har det redan blivit sol och bad denna första vecka jag är hemma i Sverige. Tänkte skriva en rad om en familjär gourmet-Weekend i Kalmar, i slutet av augusti, planerat någon gång under vecka 34, där min gode kompanjon Henrik och jag kommer vara era värdar. Det blir bra boende i centrala Kalmar, avsmakningsmeny på Gröna Stugan hos vår vän Patrik Warne. Vinprovning är givetvis med på programmet, där jag gör en djupdykning i min enkla lilla diskreta vingarderob och så golf givetvis. Banan i Kalmar är fantastisk!

Vi kommer även att ha en tävling där vinnaren kommer att få sig en överraskning. Exempelvis enkel resa till Calcutta, en rotfyllning mm.

Champagne**Då har vi resan för dig!**

Tycker du om Champagne? Lite bättre krogar så som Guide Michelin restauranger? Kultur? Gripande historier om första världskriget?

Vi kommer att ha med oss i bussen även en mycket påläst och härlig guide. Hon berättar gripande om skyttegravskriget, sjukhus i grottor mm, hua...!

På allt detta härliga golfbanor, där champagnehusen är medlemmar sedan lång tid tillbaka. Löken på laxen är att vi är där när de skördar!

Till sist; Tycker du om att ha reskassan inlåst i safety boxen på hotellet hela veckan?! All mat och dryck, greenfee, transporter mm ingår i resans pris!

Har för tillfället 2 rum kvar på berömda Hotell La Paix som vi kan sälja med sista minuten pris, kontakta oss.

Sydafrika Kapstaden Stellenbosch

Jag måste bara diskret få ur mig några superlativer om Sydafrika resan i januari 2018. Jag är en resande person som åker jorden rund då och då men Stellenbosch området kommer alltid ha en stadig plats i mitt hjärta. Har gäster som åker med mig för 8:e året i rad, januari-februari 2018, bra betyg för området researrangemanget.

Vi har redan bokat upp 70 % av rummen som vi har tillgång till.

Nu kommer vi in på verkligen viktiga ting. Vad ska man sätta fram på midsommarbordet som är enkelt, imponerar och som ingen eller någon i möjligaste mån smakat? (eller kanske alla...) Givetvis en vacker och otroligt god sill tårta! (se recept nedan) Denna sill tårta är både nyttig och god och den imponerar till 110%. Redan där ligger du super plus när det sedan blir små grodorna... :-)

Rosévin Miraval Rosé: nr 99714 kostar 169: -

Öl Kronenbourg 1664: nr 1517 kostar 11.90: - för 33 cl. En öl att dricka som sällskaps öl och passar även till lite starkare asiatisk mat.

Missa inte hösten i Aix Les Bains & Costa Brava!

Höstsäsongen kör vi igång den 24/9 - 14/10, för Er som är intresserade har vi även en exklusiv vecka 1-8 oktober. Costa Bravo blir det från den 15/10 - 5/11, givetvis är Jerker på plats.

HA EN RIKTIGT BARA SOMMAR! Jerker & Henrik

P.S. Det finäns 2 rum kvar till Champagne, detta är en härlig upplevelse med alla ingredienser såsom Mat, Vin och Golf!

FRANKRIKE CHAMPAGNE
Exklusivt 16 - 23 sept 2017

BOKA 08-556 002 30



SYDAFRIKA KAPSTADEN
STELLENBOSCH 20 jan - 3 feb
2018

BOKA 08-556 002 30



FRANKRIKE AIX LES BAINS
Exklusivt 1 - 8 okt 2017

BOKA 08-556 002 30

SVERIGE KALMAR
Vecka 34 augusti

BOKA 08-556 002 30



KRYSSNING USA FLORIDA
KARIBIEN
22 nov - 2 dec 2018

BOKA 08-556 002 30



Ingredienser

6 halvor Hönokaka Smör (eller bordsmargarin) 5 dl riven västerbottenost 1 dl finhackad gul lök 3 dl gräddfil 6 hårdkokta ägg hackade 2 dl lättmajonnäs Vitpeppar Svartpeppar 240 g tomatsill 240 g senapssill 240 g löksill 100 g hackad sallad 1 rödlök finhackad 1 kruka dill

Gör så här

Bred smör/bordsmargarin på Hönökakorna. Lägg ihop två av de till en cirkel. Fyllning 1: Blanda västerbottenost, finhackad gul lök och gräddfil. Smaksätt med vitpeppar. Bred ut över cirkeln. Lägg två hönökakor till en cirkel på fyllning 1. Se till att de inte ligger med skarven på samma ställe som de understa kakorna. Detta för att förhindra att tårtan glider isär. Fyllning 2: Blanda ägg med majonäs och smaksätt med svartpeppar. Bred ut över cirkeln. Lägg två hönökakor till en cirkel på fyllning 2. Garnera översta lagret hönökakor inifrån och ut i cirklar. Börja med tomatsill i mitten och fortsätt med senapssill och ytterst löksill. Varva med sallad, dill och rödlök mellan sillvarven. Låt gärna den färdigmonterade tårtan vila några timmar i kylan innan du garnerar den. Då blir den saftigare och håller ihop bättre.

BOKA 08-556 002 30

Kullenberg Golf AB, Birger Jarlsgatan 53, 111 45, Stockholm, Sverige
www.kullenberggolf.se

[Avregistrera dig från listan](#)