



Slow Food® Gästrikland

Årsmöte med middag

torsdagen den 22 februari 18:00
på Söders Källa



Hjärtligt välkommen till Slow Food Gästriklands årsmöte med efterföljande middag. Under kvällen kommer vi dessutom att få besök av MatVärden som berättar om sitt arbete för att utveckla en hållbar livsmedelsproduktion i Gävleborg. Söders Källa är en av våra samarbetspartners och deras fina restaurang försöker till största möjliga mån köpa råvaror från närliggande producenter och lägger stor vikt vid att råvarorna ska vara ekologiska och fria från bekämpningsmedel och besprutning.

Stefan Ehrin, köksmästare på Söders Källa har skapat en härlig meny till oss:

- *Vår egen lufttorkade skinka från Lars Bergström i Delsbo med krispig blomkål, rökt grädde, krutonger och kryddat lardosmör*
- *VEG: Svampfylld kåldolme med rostad grädde, picklad kål, rårörda lingon och sotad lök*
- *Grillad oxfile från lokala gårdar med jordärtskocksgratäng, karljohansvamp, tagetesörtsmör, syrad och smörad kål*
- *VEG: Inkokt svartrot med svart trumpetsvamp, svartrotscrème, granblomskapris, rostade hasselnötter, picklade gröna enbär och granskottssmörsås.*
- *Chokladryffel smaksatt med granskott*
Ett glas vin/alkoholfritt och kaffe ingår i priset.

Datum & Tid

Torsdag den 22 februari
Årsmöte: 18:00 Middag: 19:00

Plats

Söders Källa, Södra Kansligatan 22, Gävle

Kostnad

Middag 300:- för medlem, 495:- för icke medlem.

Anmälan

Betalas in vid anmälan till vårt bg 384-4305

Anmälan gör du till Gertrud Edström, gertrud.edstrom@gmail.com senast 18 februari. Vänligen ange menyval Kött alt Veg vid anmälan.

Hjärtligt välkommen till en härlig kväll tillsammans med oss!

Slow Food Gästrikland - Bankgiro 384-4305

Karina Blom (Vice ordf)
070-875 41 37 | blomkarina62@gmail.com

Gertrud Edström (Sekr)
070-938 33 13/ gertrud.edstrom@gmail.com