

En kulinarisk opplevelse på Helgebostad

Hitra Gårdsmat

Ekklusiv ostesmaking

Her lages 7 forskjellige oster som blir lagret i grotta. De har vunnet mange priser for sine oster igjennom flere år. Her får du omvisning i grotten og høre litt om prosessen. Det er 7 forskjellige oster med vin som passer til den enkelte osten

Tid: ca 1 time

Omvisning i fjøset for å hilse på krøttera er mulig.



Omvisning i Helgebostad Hagebruk

Her har Elisa dyrket jorda siden 2007 og har fokus på bærekraftig og naturlige metoder. Nå produserer Elisa over hundre sorter vekster på 4,5 mål innmark og leverer til restauranter, noen restauranter i Michelin guiden, og privatpersoner

Tid: 30 min



Middag på Hitra Gårdsmat.

Gourmet kalvekjøtt fra egen kalv

Middag: Fillet av økologisk kalv, med grønnsaker, slottspotet og saus.

Dessert: Pannacotta med bringebærsaas

Drikke: 2 flasker vin

Vår pakkepris inkluderer skyss

