

Oldtidsgourmet

En sjov dag med det hele – aktiviteter, samvær og middag!



Historisk-Arkæologisk Forsknings- og Formidlingscenter
Centre for Historical-Archaeological Research and Communication

Slangealléen 2
4320 Lejre
Danmark

kontakt@sagnlandet.dk
www.sagnlandet.dk

T +45 4678 0878

CVR 33247257

Protoktor:
Hendes Majestæt Dronningen



Tilbered en flot buffet sammen med sten- og/eller jernalderfolket og få en hel dag med oplevelser, hygge, udfordringer, en mængde aktiviteter og ikke mindst et aldeles velsmagende og anderledes måltid.

For at måltidet kan tilberedes, må I ind på livet af fortiden: I vil komme til at slå ild, hugge brænde, fyre op i ovne, på ildsteder eller i stegegruber. I skal ud og samle vildtvoksende urter. Kødet skal gøres klar til grill eller ovne. Mel til brød eller kiks grutes på gruttestenene. Der skal bages, kærnes smør, piskes flødeskum, snittes, hakkes og meget mere. Men, græsset skal også ligges fladt og der skal renses tænder med et strå!

I bliver delt i hold, der står for hver sin del af måltidet. Sagnlandets instruktører hjælper jer godt i gang og lærer jer alle oldtidstrickene, så I bliver klar til at præsentere den færdige mad ved buffeten.

Er der tid, kan vi f.eks. finde vi bue og pil frem, spindetene eller en quiz. Instruktørerne er i tøj fra tiden og service, redskaber og huse er genskabt efter fortidens trends, således at I får mulighed for at leve jer så meget ind i fortidens liv som muligt.

Arrangementet foregår som for 2000 år siden i Athra - vores genskabte stenalderlandsby eller Lethra - vores genskabte jernalderlandsby.

Menuerne kan variere efter arrangementets længde, hvor mange I er, samt årstid. Se eksempler her:

Oldtidsmenu 4 timer

Brændenældesuppe eller stuvning med svampe
Grillespyd med forskelligt kød.

Plankelaks bagt ved bål.

Brødkiks bagt i bålet og nykærmet smør.

Friske oste

Dessert: Æblegrød med flødeskum og nøddedrys

Drikkelse: Saft af vilde bær, det klareste vand, mjød til desserten samt 2xøl/vand.

Oldtidsmenu 6 timer

Brændenældesuppe eller stuvning med svampe

Lamme- eller oksesteg stegt i jordovn

Plankelaks bagt ved bål.

Friskbagt brød og nykærmet smør.

Friske oste

Dessert: Æblegrød med flødeskum og nøddedrys

Drikkelse: Saft af vilde bær, det klareste vand, mjød til desserten samt 2 x øl/vand.

Vi spiser udenfor og sidder på træbænke, skind og skamler. Skulle det ske at det regner, trækker vi ind i jernalderhusene, hvor der er plads til 75 personer. Er I flere, kan der bookes anden foranstaltning til spisningen. Der kan bestilles ekstra øl, vand og vin.
OBS Husk praktisk tøj.

Velbekomme!

Varighed: 4 eller 6 timer

Sted: Sten- eller jernalderlandsbyen

Antal:

Op til 75 personer ved spisning i det fri eller fordelt i de fire jernalderhuse.

Op til 120 personer ved spisning i det fri eller: Fordelt i de fire jernalderhuse samt under fast pavillon et stykke uden for jernalderlandsbyen.

Samlet i opstillet telt uden for jernalderlandsbyen.

(Telt leveres af Lejre Teltudlejning – priser kan se på www.hvalsoe-teltudlejning.dk)

Sæt ekstra krydderi på gourmetoplevelsen et rollespil (kun ved booking af 6-timersarrangementet):

Få indbygget et "rollespil", hvor nogle af jer bliver kidnappet af jernalderkrigere. I må forhandle med krigerne og betale løsesum for at få jeres gourmeter tilbage.