

Vikingegourmet

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 vikingerne 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 samles 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 og 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 vikingetrickene, så I bliver klar til at præsentere den færdige mad ved buffeten.

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

Arrangementet kan foregå som for 1000 år siden på vikingemarkeds-pladsen Ravnebjerg fra året 920 e.kr. Menuerne kan variere efter arrangementets længde, hvor mange I er, årstid og hvilken tidsperiode I vælger. Se eksempler her:

Vikingemenu 4 timer

Høsekødssuppe

Plankestegte laks

Friskbagte lefter og fladbrød

Grillet kød af lam, okse eller gris serveret med hjemmelavet sennep

Smør og ost

Dessert: Stegte æbler og pærer med honning, nødder og flødeskum

Drikkevarer: Saft af vilde bær, det klare vand og mjød til desserten samt 2 x øl/vand

Vikingemenu 6 timer

Keddelorm i Oseberggryden

Plankestegte laks

Brød bagt i jordovn

Stege tilberedt i jordovn

Grillet kød af lam, okse eller gris serveret med hjemmelavet sennep

Smør og ost

Dessert: Bagte æbler og pærer med honning, nødder og flødeskum

Drikkevarer: Saft af vilde bær, det klare vand og mjød til desserten samt 2 x øl/vand.

Vi spiser udenfor og sidder på træbænke og skamler i en stor kreds om bålet. Skulle det ske, at det regner, tager vi buffeten med og trækker over under den store pavillon i Båldalen, 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!

Antal: Vikingemarkedspladsen

Op til 75 personer: ved spisning i det fri eller under fast pavillon i båldalen.

Op til 120 personer: ved spisning i det fri eller:

1. Fordelt i de to faste pavilloner på Sagnlandets område.
2. Samlet i opstillet telt ved vikingemarkedspladsen. (Telt entreres med Lejre Teltudlejning – priser kan se på www.hvalsoe-teltudlejning.dk)

Ekstra krydderi på gourmetoplevelsen ved 6 timers arrangementet:

Få indbygget et "rollespil", hvor nogle af jer bliver kidnappet af jernalder- eller vikingekrigere. I må forhandle med krigerne og betale løsesum for at få jeres gourmet tilbage.