

Hej alla,

Nu förbereder vi årets Julbasar som äger rum den 23.-24. november. Som vanligt tillagar vi även i år den enastående, välsmakande och eftertraktade Foie Gras som förbeställs och avhämtas på marknaden.

Vi som tillagar den är: Lars Häggström, Göran Larsson, Bertil Larsson och undertecknat. Det hela sker i enlighet med Fredrik Aspegrens anvisningar.

Priset är oförändrat 15 €/hekto. Överskottet går oavkortat till församlingens verksamhet.

Din beställning måste vara på minst 2 - 2,5 hekto

Vi försöker komma så nära den vikt du önskar men den kan variera lite både upp och ner.

Alla förbeställningar vakuum förpackas.

Den håller sig 3-4 veckor i kylskåpet.

Det går även utmärkt att spara den i frysen upp till sex månader. Då är det viktigt att den får tina upp långsamt i kylskåpet.

Du betalar och hämtar den vid ståndet "Ostron & Champagne" f.o.m. kl. 16 på lördag den 23. resp. söndag den 24. november.

Undantagsvis kan du hämta den i veckan efter basaren - då efter överenskommelse med husmor. Ange detta redan på beställningen.

Din beställning vill vi ha senast måndagen den 12. november

Du beställer genom att skicka mail till volker@keim.nu Beställningen bekräftas.

vänliga hälsningar,

"Kockarna"