

Fødevarer

www.manorhouse.dk

Herregårdene var i gamle dage selvforsynet med fødevarer. Svampe, bær og vildt fra skoven, mejeri, gartneri, mølle på gården og krebs & fusk fra søen. I dag har globalisering gjort det muligt at servere eksotiske fødevarer fra hele verden. Dog sætter vi pris på de lokale varer.

Landbrug & skoven

Haverne leverer frugt, nødder og grønt. Fra skoven kommer svampe og i sæsonen vildtkød.

Italien

Delikatesser som pasta, oliven, kapers, Carnaroli ris, puré og tørret tomat, artiskok, balsamico, grillet paprika, syltede skalotteløg. Melblandinger til brød og kage.

Nødder & tørret frugt

Mandler, valnød, hasselnød, tranebær, græskærkerne, kokosmel, solsikkekerner, peanuts, rosin, abrikos.

Krydderi

Grøn pepper, basilikum, rosmarin, Himalaya salt, sort pepper, chili, trøffel olie og pasta og vanilje.

Kokkeskole & opskrifter

Der arrangeres madkursus i slotskøkkenet, hvor deltagerne lærer at oparbejde råvarerne til gourmet mad, så deltagerne selv kan lave den hjemme. Pris fra 150,-

Kaffe, te & sirup

Den bedste kaffe kommer fra Kenya High Mountain, hvor forfatteren Karen Blixen havde sin afrikanske farm. Te med Jasmin er plukket i Sri Lanka og frugt sirup leveres fra Spanien.

Kød fra gris, kalv & fjerkræ

Kalven kommer fra irsk kødkvæg. And og kylling leveres som bryst og lår. Fra grisen kommer bacon, rullepølse, chorizo, mørbrad, paté, kæber og kamsteg.

Fisk & skaldyr

Fersk pighvar fra Skagerrak, rejser og helleflynder fra Grønland, krabber, hummer og kaviar. Laks fra Norge, kulmule fra Vesterhavet. Sætunge fra Atlanterhavet.

Shop

Shop.manorhouse.dk sælger fødevarer. VIP-Card holdere kan købe til medlemspris.

Danske Slotshoteller

book@slotshotel.dk

Tlf. 98 341888

Kokkedal Slot

Store Restrup

Vraa Slot

Sophiendal

Hvedholm Slot

Sauntehus