

## Mat i luckan - Chef's Table på Kräggiska



En middag smakar annorlunda om du vet vad du äter. Om du har kunskap om råvarorna, inblick i de olika momenten i köket och får möjlighet att samtala med kocken. Smakbilderna förändras även om du själv får vara lite delaktig i skapandeprocessen och det har Krägga Herrgård tagit fasta på vid konceptualiseringen av "Mat i luckan".

Chef's Table dukas exklusivt för en grupp åt gången. Här kan gästerna välja mellan att njuta av en tillbakalutad middag eller att förhöja upplevelsen genom att interagera med kockarna. De kan lära sig om hur man bäst bräserar, blancherar, sauterar och pocherar. Få tips om det bästa sättet att öppna ostron, att reda sås och vilken innertemperatur som är bäst för vilket slags kött. De kan följa kockarnas arbete på avstånd men också prova på att t ex öppna ostron.

- Alla gäster vill involvera sig olika mycket och det går lika bra om man bara vill luta sig tillbaka, äta och dricka gott. Det vi vill är att visa hur lustfyllt det kan vara att laga mat och hur mycket det finns att utforska, säger köksmästare Martin Andreasson.

- Vi vågar utlova en minnesvärd kväll för alla som älskar god mat och nya upplevelser, säger Lars Aggestedt, hotelldirektör på Krägga Herrgård.