

Cabby Gourmet Tour 2013

Vi ankom til Køge Sydstrand Camping i smukt sommervejr, hvor vi fik tildelt nogle meget fine store pladser. Der blev hygget lidt og så fik vi tilberedt vores aftensmad og hele den aften sad vi under åben himmel til midnat uden duggen væltede ned i hovedet på os – en af de sjældne – men skønt.

Lørdag skete der en masse i Køge by, som kun er 5 minutter gang fra pladsen. Der blev afholdt "Tøserunden" - det er ca. 8.000 -10.000 friske kvinder der cykler en lille tur på 112 km og alt dette forgår på Køge Havn, hvor cykelrytterne bliver sendt af sted med pomp og pragt og ligeledes modtaget igen på Køge Havn også med stil.

I selve byen var der levende musik flere steder – vi valgte at gå i "Hugo's Gård" hvor de spillede rock/blues hvor vi (kvinderne) "parkerede" vores mænd og så gik vi med det vandafkølede dankort en tur igennem byen hvor der var 20 – 30 % rabat i alle butikker. ☺

Lørdag aften skulle vi så endeligt indtage vores Gourmet. Dette kom til at ske på Hotel "Niels Juel" på Køge Havn og vi fik følgende menu:

En starter med 3 små appetizer bestående af andemousse/orange, krabbesalat og stenbider.

Varm ærtesuppe med grillet kammuslinger.

Hvide asparges maskeret med hollandaise og knust peber.

Kalvemørbrad med trøffel m/langtidsbagt Stilk tomat, mini carrot med top, sauce demi glace serveret med nye danske kartofler.

Ostesouffle.

Friske jordbær med koldskål parfait på pistacie/karamelbund.

Dertil fik vi et glas vin til hver ret – ny slags hver gang, som var afpasset til retten - til appetizer fik dog champagne.

Maden var dejlig – dog var portionerne kæmpe store, så man kunne ikke spise op.

Mændene skulle ikke i pølsevogn bagefter ☺

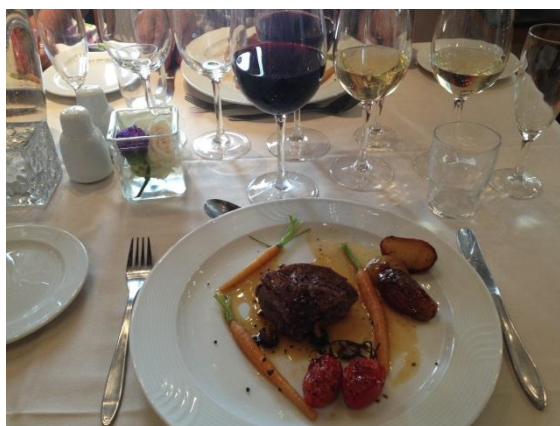
Søndag stod vi stille og roligt op og hyggede.

Tine & Bent

Janne & Tony



Appetizer bestående af andemousse/orange, krabbesalat og stenbider



Kalvemørbrad med trøffel m/langtidsbagt stilk tomat, mini carrot med top, sauce demi glace serveret med nye danske kartofler