

inviterer til

FROKOST I DRIVHUSET

med kokken og brødmanden Simon Clemens i 'køkkenet'

søndag den 23. september kl. 12.30



Biodynamik og gastronomi passer rigtigt godt sammen. Det kan man opleve søndag den 23. september kl. 12.30, hvor Simon Clemens byder på frokost i drivhuset af Rødmoses farverige grønsager. Der bliver salater, forskellige dip, grillet grønt og pølser, surdejsbrød og oste. Drikkevarer kan købes

Gartner Endrik Maat fortæller om sin biodynamiske dyrkning, og Simon om glæden ved at lave mad af kvalitetsråvarer. Det er lagt op til et par hyggelige, kulinariske timer.

Pris 80 kr., børn under 12 år halv pris. Begrænset plads – 'først til mølle'
Tilmelding til info@biodynamisk.dk - senest tirsdag den 18. september.

Arr. holdes med støtte fra Fonden for **økologisk landbrug**