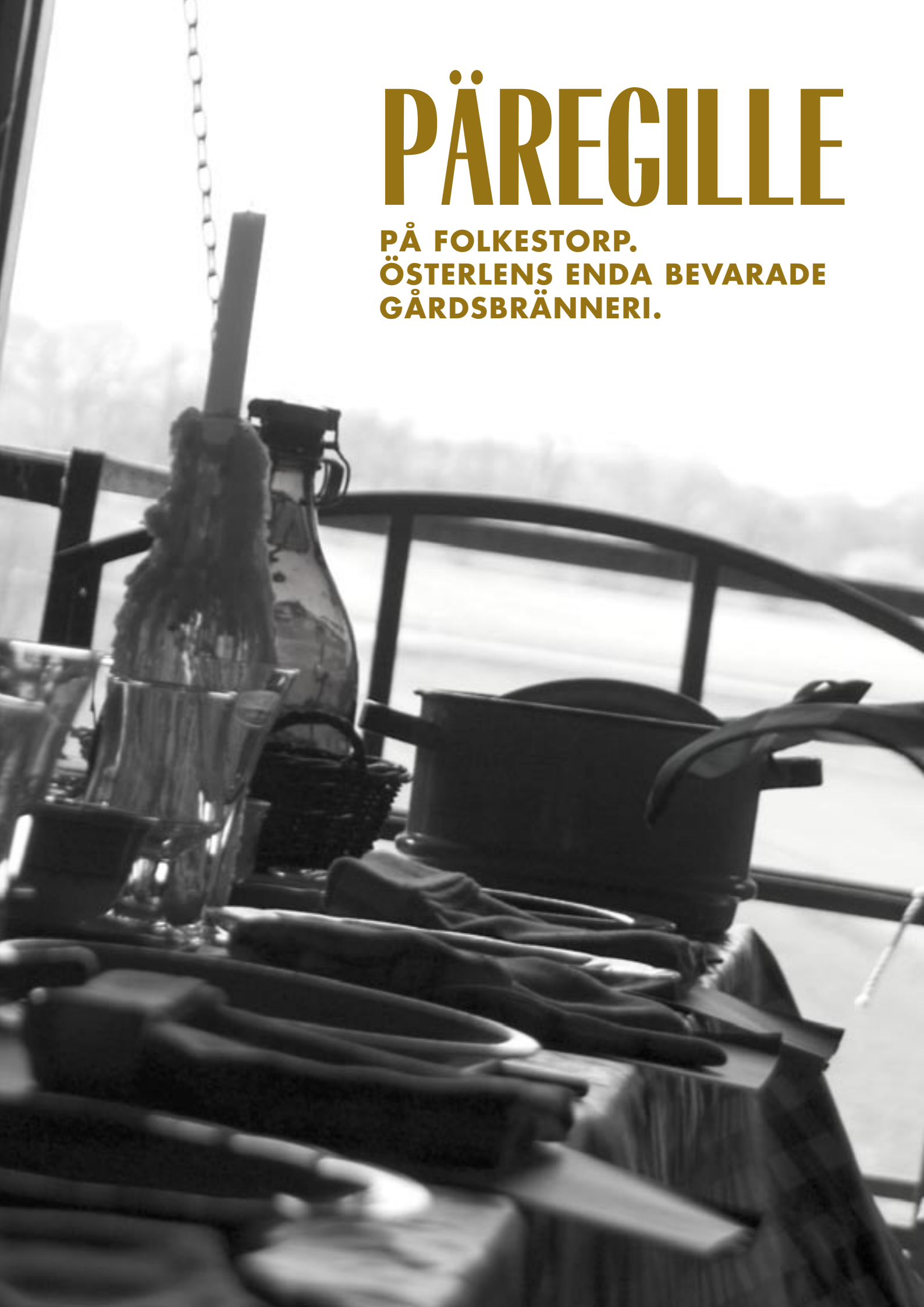


PÄREGILLE

PÅ FOLKESTORP.
ÖSTERLENS ENDA BEVARADE
GÅRDSBRÄNNERI.





“Päregille på Folkestorp...”

Ett Päregille på Folkestorp är en upplevelse i särklass. Ni sitter på det lövade loftet och ser solen gå ner över Österlen. Maten på ett Päregille består av skånska klassiker, kända och okända, i fem serveringar.

Ett Päregille är en historisk upplevelse och vi tillagar de gamla rätterna precis som förr. Basen är potatis, sill, hembakat bröd, rökt kött och traditionella tillbehör.

PÄREGILLESMENY

***Folkestorp Brännerimästarsill.
Grovbröd med kärnat gräslökssmör.
Lagrad brännvinsost.***

Päresoppa med purjolök.

***Kallskuren marinerad
lammstek från Vitaby.
Grillade honungsmarinerade
revbensspjäll.***

***Skånsk klar ljummen
potatissallad med gräslök.***

***Päremos eller nypotatis,
beroende på säsong.***

***Änglamat; klassisk skördedessert
med lättvispad grädde,
färska bär
och krossade mandelskorpor.***

Spettekaga och kaffe.

Detta är ett exempel på hur menyn kan se ut. Beroende på säsong, aktuell tillgång på högkvalitativa råvaror och antal gäster kan menyn variera, men den genuina upplevelsen är densamma.



Päregillet står uppdukat...



...mat & gemyt.



Med utsikt över Österlen...



...hörs allsången över slätten.

“... en flera hundra år gammal tradition”

Päregille är en flera hundra år gammal företeelse, ända sedan Ahlströmer tog potatisen till Sverige och vi plötsligt fick mat till alla. Man brukar säga att det är tre saker som gjort Sverige till ett i-land; “freden, vaccinet och potäterna”. På vårkanten, när potatisen

var satta och brännvinssäsongen till ända, ställde man till med fest på bränneriet. Här var det alltid varmt och gott, och ingen risk att drickat tog slut. Bönder, bränneriarbetare, pigor och drängar firade tillsammans. Som så många andra populära traditioner utvecklades det, och på 1800-

talet hade man även Päregille som skördefester i slutet på sommaren, även på gårdarna. Folkestors Bränneri fanns ända fram till 1971, och än idag ställer vi till med Päregille på det lövade loftet.



Låt bussen ta er till Folkestorp....



...via Ålakungen Sven Wilhelm....



...i Revhaksboden i Åhus.



Dukat för gille på loftet.



Absolut Pears bar i källaren.



Det moderna möter det gamla.

Ett Päre-gille är en unik upplevelse. Lokal mat, historisk miljö och en bedårande utsikt över Österlen. Kombinera gärna Päre-gillet med ett besök hos Ålakungen Sven Wilhelm i Revhaksboden i Åhus.

I den renoverade källarvåningen under bränneriet erbjuder vi olika event. I den moderna miljön, som står som kontrast till det nostalgiska Folkestorp arrangerar vi utställningar, Beträktelse om Absolut, eller andra event efter era önskemål. Många väljer att börja med en drink eller att avsluta med egen aktivitet i källaren. Allt är möjligt. Kontakta oss för mer information.

HOTEL ÅHUSSTRAND. Med över 200 bäddar och konferenskapacitet för det dubbla är Hotel ÅhusStrand Skånes största kombinerade hotell och konferensanläggning. Vackert beläget, direkt vid stranden i Åhus med en 200 meters badbrygga utanför dörren. Åhus ligger mitt i Hanöbukten vid den skånska ostkusten, på norra Österlen.

é EUROPEAN
CONFERENCE
RESORT 2005



ÅHUS STRAND

SEASIDE HOTEL & CONFERENCE FACILITY
Hotel ÅhusStrand, Tället, Åhus. 044-28 93 00 www.ahusstrand.com

