

Påskebufè av lam på



Skjærtorsdag 21.04.2011

Klokken 18.00

På lammebordet kan du finne ulike produkter fra Vats Gardsmat tilbredt på mesterlig vis av kokka på Rødungstøl Høyfjellshotell:

- Ulike typer lammesteik
- Lammesadel
- Lammecarre
- Lammebaron
- Lammeskank
- Lammefrikase
- Fårikål
- Fenalår med mer
- Stort dessertbord



Pris voksne 390,-

Halv pris for barn under 15 år

Barn under 4 år gratis

Vi tilbyr catering, servering av lunsj og middag hver dag i sesongen!

Ring for bordbestilling på telefon 32 08 46 22 eller info@rodungstol.no

Rødungstøl

HØYFJELLS- HOTELL

Ditt hjem i fjellet!

Følg de nypreparerte løypene til oss og kom innom for enkel servering, lunsj eller middag.

Vi har konferranserom til ca. 60 personer. Her kan en holde selskap, møter, kurs/konferanse eller lignende. Ring for bestilling av lokale og servering.

Tlf 32 08 46 22
info@rodungstol.no
www.rodungstol.no



Vats Gardsmat er ei bedrift eigd av tre sauebønder i Vats. Me satsar på lokalforedling av lam som har gått på beite i dei lokale fjellområda. No til påske kan me blant anna tilby lammesteiker av bog og lår, krydra eller ukrydra. Dei fyrste spikjilåra er også klare. Me sett pris på om du tingar på førehand.

Fleksibel åpningstid: Me heldt åpent når du som kunde ynskjer det. Ring for å avtale.



Unn deg mat av høgste klasse!

Tlf 954 67 688
post@vatsgardsmat.no
www.vatsgardsmat.no