

Velkommen til
Bjørneaften
på Venabu lørdag 2. februar 2008

I høst ble det skutt bjørn i Gudbrandsdalen for første gang på 98 år. Vi på Venabu fjellhotell var så heldige å få tak i denne bjørnen og sammen med vår utmerkede kjøkkensjef Kolbjørn Bangsund og vårt kjøkkenpersonale har vi laget mange spennende retter med bjørn som ingrediens.

Alle råvarene er foredla og tilberedt på fjellet etter gamle metoder.

I tillegg til spennende mat av bjørnekjøtt er det **foredrag om bjørn av Mogens Lorentzen, rovviltkontakt i SNO (Statens Naturoppsyn).**

Han har inngående kjennskap til bjørnen og dens levesett. Dette spennende og fryktinngytende dyret har en interessant historie opp gjennom tidene.

I dag skaper den ofte frykt og konflikter der den ferdes. Men er den så farlig? Halldis Myhre Tvette forteller om foredling og tilberedning av bjørnekjøttet som blir servert.

Bjørnebuffeten står dekket lørdag kveld. Her er det bl.a.

bjørnesuppe, bjørnepølse, bjørnemedaljong, "ka farken", spekepølse av bjørn, spekeskinke av bjørn, røkt bjørn, bjørnepostei, saltet og røkt bjørnesnacks, "Bamsemums".

Villmarksaperitif "Happy skvett" med kvann.

Det vil også være noen andre retter av vilt, samt noen retter av fisk og gode desserter.

Weekend fredag – søndag kr 1940,- pr person i dobbeltrom inkludert alle måltider fra fredag kveld til og med lunsj på søndag.

Lørdag – søndag kr 970,- inkl. overnatting i dobbeltrom med frokost bjørnebuffet, kåseri, aperitif.

Kun bjørnebuffet inkl kåseri og aperitif kr 550,- pr person.

Be om tilbud for grupper

Vi møtes kl 15.30: Kåseri – Kaffepause - Aperitif kl 18.15 – Bjørnebuffet kl 18.30

Vår musiker Todor spiller til hygge og dans etter maten

Vi har masse snø og nydelig skiføre – 120 km merka og preparerte løyper står til rådighet.

Velkommen til en hyggelig helg/aften for alle som er interessert i bjørn!

Hilsen Halldis og Lars Tvette

Venabu fjellhotell og hytter

Tlf 6129 3200

E-post: venabu@venabu.no