

PRESSEMEDDELELSE

7. august 2020

En original lokal gastronomisk oplevelse

Luk øjne og forestil dig, du sidder ude midt i strandengen og nyder en 5-retters menu kreeret af lokale råvarer og udtænkt ned til mindste detalje. Livø Avlsgaard gentager succesen igen i år med langbordsmiddag, hvor Emilie og team igen serverer dugfriske retter af de bedste råvarer, øen kan byde på. De indtages med en lækker drikkevaremenu i glassene, tærerne i den gamle strandbund og den sensommerlune limfjordsluft i kinderne.

Der bliver inviteret på en inspirerende markvandring rundt på øen inden middagen, og efter middagen er baren åben og sommernatten lys.

“Emilie og hendes team har fat i noget af det rigtige”, siger Turistdirektør Jimmi Stæhr-Petersen, som pointerer, “netop det at skabe oplevelser i unikke rammer med lokale fødevarer, der samtidig fortæller en historie er noget af det, der efterspørges af rigtig mange gæster. Vi er glade for, at der findes sådan et produkt, og vi håber, at det kan inspirere til at skabe andre og lignende oplevelser i Destination Himmerland”.

Livømiddag arrangeres af Emilie Qvist Kjærgaard, som også er den kreative og udførende kraft bag aftenens menu. Emilie er opvokset på Livø, hvor hendes familie driver øens økologiske landbrug. Hendes gastronomiske virke tager naturligt udgangspunkt i bæredygtighed og råvarekvalitet, og temaet for Livømiddag er netop fortolkningen af ultralokale råvarer fra og omkring øen, mens de er på toppen af deres sæson. Inspiration til retter og metoder har Emilie fra sin overståede læreplads på den verdensberømte selvforsynende resaurant Blue Hill at Stone Barns nord for New York City.

Prisen er DKK 795,- ekskl. aftenbar. Tilmelding til emilie@livomiddag.dk. eller læs mere om denne eksklusive middag på livomiddag.dk

For mere information, kontakt Turistdirektør Jimmi Stæhr-Petersen, på tlf. 2026 4664 eller på Marketingansvarlig Helene Christensen på tlf. 3148 3962.