

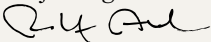
PÅ ÄNGAVALLEN ER VI ALLE
GÄSTER. DU ER GÄST HOS OS,
OG VI ER GÄSTER I NATUREN.

Vi er til forskel fra alle andre på markedet 100 procent økologiske, i alt hvad vi foretager os, hvilket indebærer, at vi stiller højere krav end nogen anden. Vi tillader ingen kompromisser og ingen undtagelser. Det behøves nemlig ikke.

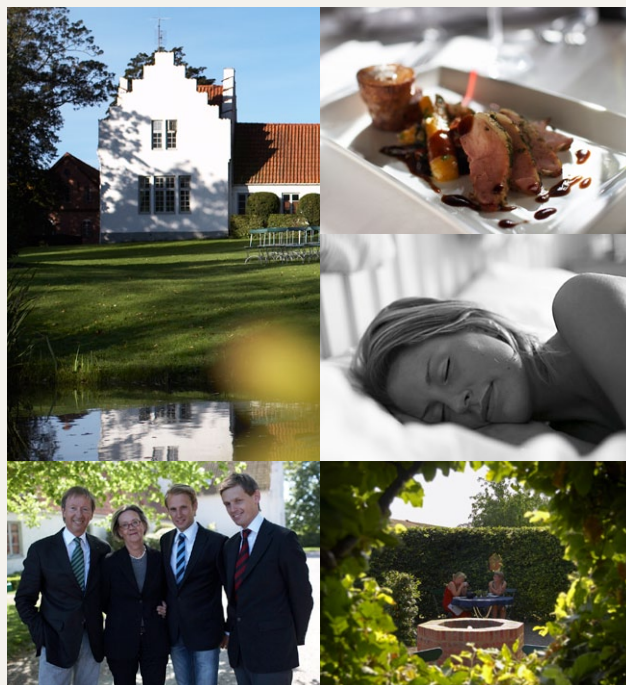
Klimaet og jorden har skabt gode forudsætninger for både dyr og planter, og det eneste rigtige og fornuftige er at værne om og blive en integreret del af dette naturlige miljø. Vi opföder for eksempel kun dyr af gamle svenske landracer, som har tilpasset sig skånske klima- og vækstforhold. Alle vores dyr levet frit udendørs året rundt, så meget de selv ønsker. Vi adskiller ikke ungerne fra de voksne dyr, det passer de selv, og vi sår udelukkende frø fra oprindelige kornsorter, der er naturligt resistente og derfor ikke kræver kemiske bekæmpelsesmidler.

Dog er det økologiske landbrug ikke vores slutmål, og det har det aldrig været. Økologien er i stedet et middel, der løfter gastronomien op til nye højder - hvor udsøgte råvarer forvandles til vidunderlige kulinariske retter. For os vil dette altid være uadskilleligt, og vi vil aldrig være tilfredse med mindre.

Det kan du stole på.

Hjertelig velkommen

Familien Nordström

PÅ ÄNGAVALLEN SJUSKER VI IKKE.
HVERKEN MED ØKOLOGIEN,
KONFERENCEN ELLER MED DIG.



ÄNGAVALLEN

KULINARISK • ØKOLOGISK

RESTAURANT | HOTEL | KONFERENCE | FEST | BUTIK | CATERING | KULTUR
TEL +46 40 42 32 50 | WWW.ANGAVALLEN.SE

VELKOMMEN TIL EN KONFERENCE DER ER BÅDE ANDERLEDES OG LYSTBETONET.

Vi blander os selvfølgelig ikke i selve indholdet af jeres konference, men derimod gør vi noget absolut ekstra for alt det andet omkring jer.

Konferencen på Ängavallen er nemlig en oplevelse, som ikke alene stimulerer intellektet, men også sjælen – for ikke at tale om smagsløgene. Udover at vi har opbygget et førsteklasses conferenceanlæg, har vi med vores egne 100 procent økologiske og prisbelønnede råvarer komponeret menuer, som overgår det meste. Dette er ikke bare en påstand, vi har nemlig modtaget masser af priser og udmærkelser som eksempelvis White Guides Årets Ekokrog 2008, Dunis Top Table Award 2009, Årets Metvetna Krog 2009 og Allt om Mats Stora Matpris 2010.

Som komplement til selve konferencen kan vi foruden gourmetmaden blandt andet tilbyde en guidet rundtur på Ängavallen og aktiviteter som madlavning, brødbagning, pølsestopning og blomsterbinding. Endvidere er her udendørs adspredelser i form af golf, gåture ved stranden, flyvning og ridning for blot at nævne nogle.

Ved flerdagskonferencer kan 48 gæster sove kongeligt i vores moderne miljømærkede værelser på hotellet, der såmænd også har vundet en arkitekturpris.

SÅLEDES KAN KONFERENCEN SE UD - OG KOSTE.

Heldagskonferencen starter med økologisk morgenmad, fortsætter med formiddagskaffe med lidt godt til, økologisk slik og frugt og videre til den vidunderlige frokost komponeret af vores 100 procent økologiske råvarer inklusive mineralvand/letøl og økologisk kaffe. (Vi serverer også kulinarisk specialkost). Frokosten indeholder desuden en varm eller kold overraskelse afhængig af årstiden. Om eftermiddagen bydes der på kaffe igen. Dertil for eksempel Ängavallens økologiske Valrhona chokoladecake, let pisket økologisk flødeskum og rårørte hindbær. Frugter, mineralvand og slik ad libitum.

Naturligvis har vi alt tænkeligt udstyr i konferencelokalet.

Prisen for en heldagskonference med 21 personer eller derover er SEK 445 pr. person, ekskl. moms.

Efter et langt møde er vores gourmetmenu en dejlig afrunding på dagen. Gourmetmenuen koster SEK 452 pr. person ekskl. moms og drikkevarer.

Ønsker I en flerdagskonference – kontakt os venligst for en pris.



Wine Spectator
Award 2009



Årets medvetna
krog 2009



Allt Om Mats
stora pris 2009



White
GUIDE
Årets ekokrog
2008



Duni Top Table Award 2009

