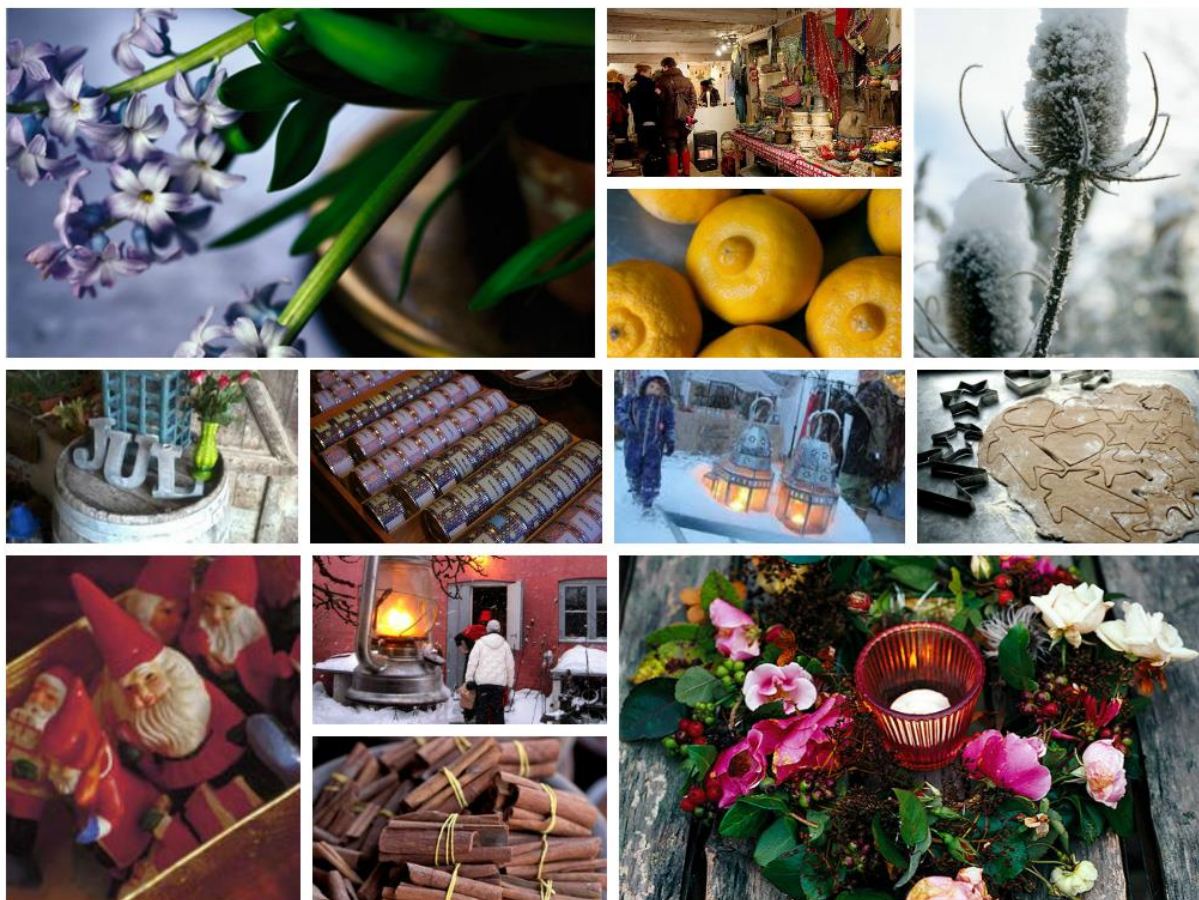


Julemarked På Fuglebjerggaard 2015



Julen på Gården er som altid en herlig blanding af den traditionelle nissejul, med gamle nisser i alle kroge, det vildeste sammensurium af arabisk Souk, Indisk tempel, Betlehem, virkelig dårlig smag, stedvis god smag, og den skønneste overdådighed.

Vi bruger vores egne gode øko råvarer, så langt vi kan, mel, frugt, æg, kød, grønt, urter mmm.

28. november til og med 6. december kl. 10:00-16:00



Nyhed

Sidste år holdt vi en privatfest i drivhuset efter julemarkedet. I mørket var haven oplyst af lanterner, drivhuset strålede med hundredevis af levende lys og lyskæder, og inden i huset var der lunt og duftende. Halm på gulvet, fint julepyntet, og det var fuldstændigt eventyrligt. En helt særligt lykkelig aften i juleeventyrland, og i år åbner vi for publikum, for det er for godt til at gå glip af.

Lørdag den 5. december har vi juleaften-åbent i i det store, lune drivhus – illumineret og eventyrligt serverer vi den skønneste julebuffet, fisk fra Gilleleje, egen grisebasse, egne lam, masser af kål, rodfrugter, krydderier, vintersalater og desserter.

Kl. 19.00 den 5. december.

Vi har et ret begrænset antal pladser, bestil i god tid.

Buffeten koster 350 kr.

Du kan melde dig til her;

<http://fuglebjerggaard.dk/netbutik/index.php?cPath=306&osCsid=c40f0e188993fd73304d50158b6afd33>

Der er gratis rundvisning i weekenderne kl 10.00 for børn og deres familier, hvor vi fodrer dyrene.



Julemarked i 9 dage,

Maden

Vi serverer den dejligste grillede, hjemmelavede lamme-medister , flækestegesandwich med mælkesyregærede grøntsager og hjemmelavet sennep, æblepeberrod mmm til, og også et fuldgyldigt alternativ til dem der ikke spiser kød, hjemmebagte kager, juleboller og julespecialiteter, vores berømte Chai og hvide gløgg .

I hverdagene serverer vi i caféen, i weekenderne serverer vi i vores store drivhus – opvarmet knaldpyntet og hyggeligt – ude i haven.

Hvis man er mere end 7-8 stykker er det bedst at bestille bord på kontor@fuglebjerggaard.dk



Traktørstedet er lavet til den fineste orientalske souk med krydderier og krydderiblandinger, indiske, asiatiske, tyrkiske, Marokkanske specialiteter, og ting og sager, tørrede frugter ... og en dampende gryde Chai.





I bageriet bage vi enome mængder skønne brød, kager, birkessnegle, juleboller, stollen, mandelkager, honningkager, småkager mmm, lige til at købe med hjem.

Gartnerne binder kranse, både helt af sig selv og på betsilling, og vores gartneributik bugner af økologisk pyntegrønt fra haven, færdige dekorationer, juleblomster, blomsterløg, pletter, og alt muligt havegøgl til havemennesker.

Butikken har alt til den økologiske jul, hjemmesyltede sager, kød og pølser, mel og frugt, grønt, specialiteter, gaver, gavepapir, og bånd, og enorme mængder virkelig særlig julepynt.



I år har vi inviteret nogle andre producenter, som gæster med de dejligeste ting, som vil have boder og telte udenfor, i begge weekender.

Hvis man vil opleve gården i juledragt i fred og ro, så kom en hverdag, hvis man vil have trængsel og alarm, og det hele med, så kom i weekenderne.

Vi ses, Camilla Plum