



Mera om Räkfesten

Ber om ursäkt att jag varit något otydlig i min annons för räkfesten. Eftersom vi befinner oss i Las Palmas och jag under åren haft många räkfester med tema jätteräkor så kan man bli lite "hemmablind" och tro att alla förstår. Jag har under åren haft många 100-tals gäster och serverat enbart jätteräkor. Min företrädare har enbart haft Nordiska räkor och jag enbart jätteräkor. Sedan jag blev köksansvarig har jag haft en enkel fest med både Nordiska och Atlantjätteräkor. Nu och i fortsättningen kommer jag att ha nordiska räkor (som levt i kalla vatten) och sydliga räkor (som levt i varma vatten). Alla gäster kan själva välja att äta enbart den ena eller båda. Det är redan ca 50 medlemmar, kanske t.o.m. fler som har anmält sig så det kommer att bli två räkfester den första LÖRDAGEN DEN 27 NOVEMBER, den andra LÖRDAGEN DEN 4 DECEMBER. Det blir säkert fler räkfester 2022. De Nordiska räkorna (färdigkokta räkor) levereras som vanligt av Arnes. Vår skaldjursgrossist i Las Palmas kommer att leverera råa jätteräkor som har snabb-ultra-frysats direkt på trälaren i Sydatlanten. Jag kommer att koka dessa under fredag em/kväll och lördag morgon, snabbkyla och ställa in i våra kylskåp. Det blir både saltkokta och dill/saltkokta jätteräkor. Förhoppningsvis blir det även en skaldjursövertaskning som kommer från NORGE! Jag kommer att ha duktiga medarbetare (Ivar Nyhaug och Bengt Bonde) så jag hoppas även att hinna med under kvällen att bjuda på smakprov; Varma kokta räkor och stekta vitlöksräkor.

Välkomna alla vänner !

Thomas Bauer

