

## Kurs på Rosenberg

På Rosenberg er vi folk med fagbrev og kunnskap innen pølseproduksjon, kjøttskjæring, matlagning, selskapsmat og servering. Vi lærer gjerne bort det vi kan og legger tilrette for både opplæring i bedriften og kurs for deg som vil lære mer.

Vi kan for eksempel gjennomføre enkle demonstrasjoner med tilskuere utenfor disken, vi holder foredrag ved spisebordet vårt hvor gjestene får noe godt i glasset og vi kan invitere inn på kjøkkenet til felles matlagning.

Kurs og foredraget kan kombineres med omvisning på Rosenberg, historien bak, et måltid ved kjøkkenbordet, noe godt i glasset, smaksprøver med mer. Vi kan også tilpasse kurs for tema, som for eksempel partere gris til jul til grupper.

## Pølsekurs

Vi holder pølsekurs for deg som ønsker å lære og lage egne pølser. Tor er en "god gammeldags" pølsemaker og han oser av kunnskap! Han viser gjerne hvordan han lager de beste pølsene og inviterer deg med inn i pølsemakeriet. Vi lærer om blandingsforhold, krydder og teknikker for et godt resultat. Kurset passer godt for de som vil jobbe sammen 2 og 2, og vi har plass til 8 deltakere. Pølsene koker og røyker vi slik at de kan hentes i butikken dagen etter, eller du kan ta de med deg hjem rå. Du får lage noen egne pølser og ta med deg hjem - rå eller vi røyker dem for deg (hentes dagen etter)

Vi gjennomgår enkle teknikker for farseproduksjon, smaksetting, stopping og tvinning av pølser, og tilberedning.

Vi stiller med:

- godt kjøtt
- krydder, ost & urter
- brukervennlige maskiner
- forklær til utlån

Dag: Kurs 1) Torsdag 20. januar 2022 kl 18:30  
Kurs 2) Torsdag 17. februar 2022 kl 18:30  
Tid: kl 18:30  
Sted: Rosenberg, Kanalveien 8, 2004 Lillestrøm  
Deltakere: 8 personer  
Kursavgift: kr 1200 pr person, inkl. ca 4 kg egenproduserte pølser

*Rosenberg*  
SIDEN 1931



## Selskap og servering

For deg som ønsker tips til gjennomføring av ditt selskap og høre våre erfaringer. Det handler om å gi arrangementet et løft og skape en ramme. Når man inviterer til selskap er det ofte fordi man ønsker å markere noe eller skape noe. Da er det fint å ha noen verktøy som gjør at du lykkes.

Hør daglig leder på Rosenberg fortelle om sine erfaringer. Gjennom jobb i restaurant, arrangementselskap og hotell har hun opparbeidet seg gode erfaringer for hvordan man best kan legge til rette for sine gjester.

Dag: April 2022  
Tid: kl 18:30  
Sted: Rosenberg, Kanalveien 8, 2004 Lillestrøm  
Deltakere: 8-20 personer  
Kursavgift: 250 kroner pr person  
Det serveres smaksprøver og noe i glasset

Påmelding: Forhåndsinteresse til [post@rosenberg-spiseforretning.no](mailto:post@rosenberg-spiseforretning.no).  
Avbestilling senest 1 uke før kurset

## Patering av lam

Lammesesongen strekker seg fra slutten av august til oktober og i denne perioden parterer vi mye lam. Hva med å partere ditt eget? På dette kurset viser hvordan man skjærer ned lam og forteller hva de ulike stykningsdelene brukes til.

Nå har du mulighet til å lære partering sammen med vår butikkslakter. Butikkslakter viser partering av lam, forteller om de ulike stykningsdelene og hva de benyttes til. For de som ønsker assisterer butikkslakter i partering av ditt eget lam. Det blir anledning til å stille spørsmål og diskutere tilberedning. Vi snakker om sliping av kniv, oppbevaring av kjøtt med mer. Du får kniv, sag og forkle til utlån under kurset.

Du må avtale om du ønsker eget lam i god tid før kurset. Stykningsdelene får du med hjem til videre tilberedning. Lam egner seg meget godt for frysing og du vil ha kjøtt til ulike måltider gjennom høsten og vinteren. Ett lam egner seg også å deles mellom to personer/husholdninger.

Dag: September & Oktober 2022  
Tid: kl 18:30  
Sted: Rosenberg, Kanalveien 8, 2004 Lillestrøm  
Deltakere: 8 personer  
Kursavgift: 250 kroner pr person  
+ Lam etter vekt, 20-25 kg (Pris 2021 kr 132/kg)

Påmelding: Forhåndsinteresse til [post@rosenberg-spiseforretning.no](mailto:post@rosenberg-spiseforretning.no).  
Avbestilling senest 1 uke før kurset

