



PEMBERT & COMPANY

2025

COOK A LONG PÅ ALNARP 9

Cook a long – den perfekta aktiviteten med kollegorna eller vännerna!

Boka in en kväll tillsammans med oss i vårt kök. Vi lär ut detaljerna för att få vardags- och festmaten att smaka och se bättre ut genom kockens kunskap och egna små knep. Ni lagar 3 av kvällens 4 rätter tillsammans med våra duktiga kockar. Är ni över 15 personer kommer det även att bli matrelaterade matlagningstävlingar i form av Kockarnas Kamp.

Vi träffas under trivsamma former som inleds med ett glas bubbel för att spetsa smaklökarna. Efter genomgång av menyn görs en uppdelning i grupper där var och en grupp ansvarar för sin station. Middagen njuter vi sedan av tillsammans, med anpassade drycker som ger måltiden en extra dimension.

Kvällens upplägg

- ☐ 17.00 ankomst med receptgenomgång, bubbel och mingel
- ☐ 17.30 börjar vi matlagningen
- ☐ 19.00 ungefär är det dags att sitta ner och njuta av den middag ni skapat
- ☐ 21.00 ungefär rundar vi av för kvällen

PRIS

Matlagningsaktivitet COOK ALONG

I paket ingår matlagning, dryckespaket, förkläde och en 4-rätters meny.

Dryckespaket inkluderar 1 glas välkomstbubbel, 1 öl/vin under matlagningen, vinpaket med 3 glas anpassade viner/öl/alkoholfri dryck till middagen samt kaffe/te

Minsta antal 10 personer. Om under 10 personer tillkommer lokalkostnad om 5000 kr. Event arrangeras endast kvällstid.

Exklusive moms

1498 kr

VAR
BOKA PÅ

ALNARP 9, Sundsvägen 9, 234 56 Alnarp
kontakt@alnarp9.se

Om oss

Pembert & Company startade redan 2015, då som cateringverksamhet. Sedan dess har vårt koncept vuxit och vi driver idag även ett flertal restauranger; **LOKAL 17** belägen på Hjälmarekajen 17, **Studio 15** vår matlagningsstudio, **ALNARP 9** på SLU campus i Alnarp, **restaurangen på Jägersro Trav & Galopp** samt **restaurangen på Amiralen i Malmö**. I januari 2024 öppnade vi **Lokal 4** som ligger i det nybyggda The Loop, vid Science Village i Lund. Oavsett inriktning på våra restauranger har vi alltid samma drivkraft och ambition – att sätta guldkant på våra gästers mat.

Verksamheten grundades av **Daniel Pembert** som fortfarande är kreativt ansvarig och en av delägarna. Ett urval av Daniels meriter är bl a: OS-guld med Skåne Kulinar 2016, guldmedaljör vid VM i Luxemburg 2014, medverkande vid Nobelmiddagen 2013.

