



Rakfiskaften

- en helaften fylt med gode historier
servert med Norges beste rakfisk

Fredag 5. november ▪ kl 19.00 - ca. 23.00 ▪ Lampeland Hotell

Velkommen til en smakfull aften med rakfisk fra Hardangervidda.

På rakfiskaften får du...

- Røkt ørret og ørretrogn med tilbehør som forrett
- To typer rakfisk fra Langebu Fiskarlag og Hardangervidda Rakfisk med alt det tradisjonelle tilbehøret - forsyn deg så mye du ønsker fra vår buffet!
- Kaffe og sjokolade som avslutning på måltidet
- Akevittklubben Fjellvitt forteller om lokale akevitter
- Foredrag og mange gode historier fra Ola Hov, Langebu Fiskarlag og Even Tråen

Mulighet for kjøp eller bestilling av rakfisk direkte fra produsentene ved kveldens slutt.

Bordbestilling

Telefon 32 76 09 00

Pris per person **kr 645,-**

Rimelig overnatting med frokost

Pris per person i dobbeltrom **kr 695,-**

Pris for enkeltrom **kr 950,-**

Smittevern

Vi følger de til enhver tid gjeldende anbefalinger i forhold til smittevern. Personer med luftveissymptomer skal holde seg hjemme.

Kveldens underholdning

Ola Hov, norgesmester i rakfisk, forteller om hvorfor rakfisken fra Hardangervidda er eksepsjonelt god.



Langebu Fiskarlag v/Cato Franck forteller om fisketradisjonen i Bjornesfjorden.



Even Tråen, lokalhistoriker og forfatter, har med seg fela si og forteller historier om rakfisk og fiskere.