



# Herdalssetra

- og Dale gnr. 49, bnr. 11



## Gards- og stølsopplevingar



Tilbod/Produkt	Tidsrom	Kort om tilbod/Produkt	
Besøk på garden og setra	Heile året	Grupper på opp til ca. 50, 1 time - lengre tid etter avtale. Tilsvarande opplegg på gard og seter, alt etter tid på året og ynskje.	Pris etter avtale
	Juni-sept/okt	"Ei vandring i tid, lukt og smak" – formidling av historie og tradisjonar, oppleving av ysting og smaksprøvar med hovudvekt på ost, karamell og andre geitprodukt. Saft, sider og urte-eddik frå økologisk frukthage. Alle produkt utan kunstige tilsetningar.	Pris etter avtale 
	Etter avtale	Serverer lunsj med garden sine produkt eller andre måltid etter avtale. Spesialitet: mat frå naturen i naturen – bål, grilling, grop.	
	Etter avtale	Tilbyr faglege opplegg for grupper med særlege interessar innan: historie, seterdrift og seterkultur, naturvern, småskala foredling og bygdeutvikling – frå pilotprosjekt til viktig næring med ringverknader.	
"Herdalskaramell" karamell av geitmjølk kokt i jerngryte, fleire variantar med smak/krydder frå økologisk hage og Herdalen	Heile året, større parti etter avtale	Pakka i spon-øskjer med motiv frå Herdalssetra - naturell - med hasselnet - med hasselnet og frukt	
Geitost	Etter tinging	Brunost kokt i jerngryte Salatost (i olje og eigenprodusert økologisk eddik og urter frå naturen)	
Geitkjøt	Sesongvare, elles etter avtale	Kjekjøt, grill/gryteferdig Kjekjøt, urtemarinert, grill/gryteferdig Stabburstørka: - spekepølser av geit m/ krydder-urter frå fjellet (ca. 900 gram) - sider av geit (pinnekjøt) - speka lår av geit - spekemør av geit med krydder-urter frå fjellet.	

Informasjon/ Bestilling: Tlf. 70 25 91 08/ Faks 70 25 91 57

Mob 97 01 20 35/ 94 82 36 87 – E-post: aashidd@online.no / setra@herdalssetra.no

[www.herdalssetra.no](http://www.herdalssetra.no)