

# *Invitation*

*til Laugets årlige Høstfest*  
*søndag den 1. november 2015*  
*kl. 18.00*



Københavns Bagerlaug  
Faglig stolthed og traditioner

## Aftenens program

Vi har bestræbt os på at skabe en festlig aften, hvor traditionerne vil blive holdt i hævd, latter-musklerne rørt og masser af mulighed for at danse.



under velkomst & maden  
Pianisten hygger om os.

under kaffen  
**Klassens Tykke Dreng**  
kommer og får sat  
gang i tingene

efter kaffen

**Vores egen hus DJ spiller op**  
Tommy Dahl spiller efter  
vores ønsker og det, der er  
værd at danse til.  
(Husk din musik ønskeseddel,  
Tommy opfylder det meste!)



## Hotelaftale

Vi har lavet en aftale med Babette Guldsmeden Hotel, der ligger i gå afstand fra Langelinie Pavillon.

Enkeltværelse med stor økologisk morgenbuffet,  
kr. 895,- (normalpris kr. 970,- pr. nat)

Dobbeltværelse, 2 personer med stor økologisk  
morgenbuffet, kr. 1.100,- (normalpris kr. 1.345,- pr. nat)

Se bagsiden for booking.

### Babette Guldsmeden Hotel

Bredgade 78 | 1260 Copenhagen | 33 14 15 00  
[babette@guldsmedenhotels.com](mailto:babette@guldsmedenhotels.com)



HOTEL GULDSMEDEN



## *Menu*

### **Bagt marineret laks**

radise - brændte syltede løg - estragon emulsion  
urtesalat - sprød malt

### **Kalvetykkesteg**

cremet skovsvamperagout - bagte rødder  
salat af grillet vinterkål i farver - citronolie og salte  
græskarkerner - Confiterede små kartofler med hvid-  
løg og timian drysset med porreaske

### **Æbletrifli**

mørk chokoladecreme - valnøddecrumble

### **Kaffe / te og avec**

med lidt til den søde tand

### **Natmad**

serveres ud på de små timer, når sulten melder sig

## *Københavns Bagerlaug inviterer hermed*

til en helt igennem fantastisk Høstfest på  
Langelinie Pavillonen i København,  
hvor vi ønsker at samle kolleger fra hele landet.

**Søndag den 1. november 2015 kl. 18.00**

Vi glæder os til at se alle - og håber på stor  
tilslutning til festen.

Hilsen Københavns Bagerlaug  
v/Oldermænd Erik Ellitsgaard.



## Høstfest - en gammel dansk tradition

Når marken er mejet og høet er høstet skal der festes. Sådant har det altid været i Danmark. Høsten skulle fejres inden Mikkelsdag (29/9), og mange dages hårdt arbejde blev skyllet grundigt ned, samtidig med at den bedste mad kom på bordet. Høstfesten markerede i det gamle samfund afslutningen på kornhøsten. Den begyndte i slutningen af juli med rugen, så fulgte hveden, byggen og til sidst havren. Høsten krævede alle mand af hus. Kornet blev mejet med le, derefter bundet i neg, stillet i trav og sluttelig kørt hjem. Mændene mejede, pigerne bandt op, og begge køn var med, når negene skulle læsses på høstvognen og af igen hjemme i laden. Det var en lang proces, der varede til ind i september. Ja, høsten skulle være "i hus" inden Mikkelsdag festen.

Vi afholder Høstfesten 2015 lidt senere i år - og håber på, at så mange som overhovedet muligt kan, og vil, deltage i dette års høstfest.

*Vi bør om nogen holde denne tradition i hævd  
- og fejre at høsten er i hus, for det er med til at sikre at vi har råvarer  
til at producere vores brød og kager.*

### Priser for deltagelse i Høstfest 2015

Aktive medlemmer af Københavns Bagerlaug.....	kr.	500,-
Passive medlemmer af Københavns Bagerlaug.....	kr.	400,-
Øvrige kolleger fra hele Danmark .....	kr.	995,-

Alle priser er pr. couv. og er inkl. moms, men ekskl. overnatning.

## Tilmeld dig | jer nu!

Tilmelding til festen skal ske senest den 9. oktober på telefon 32 63 04 00 eller på e-mail: [ip@bkd.dk](mailto:ip@bkd.dk)

## Book hotel

Book værelse på telefon 33 14 15 00, vælg bookingafdeling eller bestil direkte på e-mail: [babettebooking@guldsmedenhotels.com](mailto:babettebooking@guldsmedenhotels.com)

**Husk at oplyse  
bookingkoden: 2023834**

Vores kontakt: Linda Hansen



**Københavns Bagerlaug**  
Faglig stolthed og traditioner