

# Kærlighed til bordets glæder

I gourmetkøkkenet på Hesselet arbejdes der året rundt med stort gastronomisk engagement og stilen er klassisk med et moderne twist og en forkærlighed for gode fynske og danske råvarer.

Alt laves fra bunden og tilføres faglighed og kærlighed til bordets gastronomiske glæder.

Vores køkkenchef Rasmus Urup, kokkene og hele tjenerstaben er garantien for at ethvert måltid bliver en smagsmæssig og kunstnerisk oplevelse. Der bruges nemlig mange timer på at komponere og skabe menuer og sammensætte vine, som virkelig forkæler sanserne. Således at duften, smagen, nuancerne, detaljerne, overraskelserne, de fremragende vine, omgivelserne og den personlige service går op i en højere enhed på Hesselet.



## Forkælelesesophold

### Opholdet inkluderer:

Eftermiddagskaffe og hjemmebag ved ankomst  
Champagne i baren inden middagen  
3 retter kreeret af vores køkkenchef  
Kaffe og Petit Fours  
Overnatning i luksusværelse  
Morgenbuffet i restaurant

### Pris per person i dobbeltværelse per døgn:

1 døgn kr. 1.595,00

2 døgn kr. 2.895,00

Enkeltværelsestillæg pr. døgn kr. 250,00

## Gourmetophold

### Opholdet inkluderer:

Eftermiddagskaffe og hjemmebag ved ankomst  
Champagne i baren inden middagen  
5 retter kreeret af vores køkkenchef  
Kaffe og Petit Fours  
1 avec  
Overnatning i luksusværelse  
Morgenbuffet i restaurant

### Pris per person i dobbeltværelse per døgn:

kr. 1.995,00

Enkeltværelsestillæg pr. døgn kr. 250,00