

En aften i honningens tegn

26. feb. 2026 kl. 18-21

Kulturhuset Sløjfen i Hadsten

Kom med til en sanselig og nede-på-jorden aften, hvor honningen står i centrum.

Gert fra Hammel og Omegns Biavlerforening fortæller om biernes arbejde og årets honning.

Ole, passioneret mjød- og frugtvinbrygger gennem 10 år, åbner døren til, hvordan honningen kan blive til de lækreste drikke, og kokken Jon fra Skafferiet sætter ord på, hvordan honning kan løfte både smag og madlavning.

Det byder aftenen på:

- 🍯 Mjødbaseret velkomstdrink med lokal honning og bær
- 🍯 7 økologiske dele-hapsere, brød og dip samt en lækker dessert med honningen
- 🍯 Smagsprøver på forskellige honninger
- 🍯 Oplæg fra biavler, kok og mjødbrygger
- 🍯 En opskrift med hjem, så du kan arbejde med honning i dit eget køkken

Pris: 295 kr. pr. person

Bestil billetter på
www.skafferiet.dk/event

Early bird pris
inden 24/12
250 kr.



Arrangeret af Hammel og Omegns
Biavlerforening og Skafferiet

En aften i honningens tegn

26. feb. 2026 kl. 18-21

Kulturhuset Sløjfen i Hadsten

Kom med til en sanselig og nede-på-jorden aften, hvor honningen står i centrum.

Gert fra Hammel og Omegns Biavlerforening fortæller om biernes arbejde og årets honning.

Ole, passioneret mjød- og frugtvinbrygger gennem 10 år, åbner døren til, hvordan honningen kan blive til de lækreste drikke, og kokken Jon fra Skafferiet sætter ord på, hvordan honning kan løfte både smag og madlavning.

Det byder aftenen på:

- 🍯 Mjødbaseret velkomstdrink med lokal honning og bær
- 🍯 7 økologiske dele-hapsere, brød og dip samt en lækker dessert med honningen
- 🍯 Smagsprøver på forskellige honninger
- 🍯 Oplæg fra biavler, kok og mjødbrygger
- 🍯 En opskrift med hjem, så du kan arbejde med honning i dit eget køkken

Pris: 295 kr. pr. person

Bestil billetter på
www.skafferiet.dk/event

Early bird pris
inden 24/12
250 kr.



Arrangeret af Hammel og Omegns
Biavlerforening og Skafferiet

En aften i honningens tegn

26. feb. 2026 kl. 18-21

Kulturhuset Sløjfen i Hadsten

Kom med til en sanselig og nede-på-jorden aften, hvor honningen står i centrum.

Gert fra Hammel og Omegns Biavlerforening fortæller om biernes arbejde og årets honning.

Ole, passioneret mjød- og frugtvinbrygger gennem 10 år, åbner døren til, hvordan honningen kan blive til de lækreste drikke, og kokken Jon fra Skafferiet sætter ord på, hvordan honning kan løfte både smag og madlavning.

Det byder aftenen på:

- 🍯 Mjødbaseret velkomstdrink med lokal honning og bær
- 🍯 7 økologiske dele-hapsere, brød og dip samt en lækker dessert med honningen
- 🍯 Smagsprøver på forskellige honninger
- 🍯 Oplæg fra biavler, kok og mjødbrygger
- 🍯 En opskrift med hjem, så du kan arbejde med honning i dit eget køkken

Pris: 295 kr. pr. person

Bestil billetter på
www.skafferiet.dk/event

Early bird pris
inden 24/12
250 kr.



Arrangeret af Hammel og Omegns
Biavlerforening og Skafferiet

En aften i honningens tegn

26. feb. 2026 kl. 18-21

Kulturhuset Sløjfen i Hadsten

Kom med til en sanselig og nede-på-jorden aften, hvor honningen står i centrum.

Gert fra Hammel og Omegns Biavlerforening fortæller om biernes arbejde og årets honning.

Ole, passioneret mjød- og frugtvinbrygger gennem 10 år, åbner døren til, hvordan honningen kan blive til de lækreste drikke, og kokken Jon fra Skafferiet sætter ord på, hvordan honning kan løfte både smag og madlavning.

Det byder aftenen på:

- 🍯 Mjødbaseret velkomstdrink med lokal honning og bær
- 🍯 7 økologiske dele-hapsere, brød og dip samt en lækker dessert med honningen
- 🍯 Smagsprøver på forskellige honninger
- 🍯 Oplæg fra biavler, kok og mjødbrygger
- 🍯 En opskrift med hjem, så du kan arbejde med honning i dit eget køkken

Pris: 295 kr. pr. person

Bestil billetter på
www.skafferiet.dk/event

Få 10% rabat
med koden:
Honning



Arrangeret af Hammel og Omegns
Biavlerforening og Skafferiet

En aften i honningens tegn

26. feb. 2026 kl. 18-21

Kulturhuset Sløjfen i Hadsten

Kom med til en sanselig og nede-på-jorden aften, hvor honningen står i centrum.

Gert fra Hammel og Omegns Biavlerforening fortæller om biernes arbejde og årets honning.

Ole, passioneret mjød- og frugtvinbrygger gennem 10 år, åbner døren til, hvordan honningen kan blive til de lækreste drikke, og kokken Jon fra Skafferiet sætter ord på, hvordan honning kan løfte både smag og madlavning.

Det byder aftenen på:

- 🍯 Mjødbaseret velkomstdrink med lokal honning og bær
- 🍯 7 økologiske dele-hapsere, brød og dip samt en lækker dessert med honningen
- 🍯 Smagsprøver på forskellige honninger
- 🍯 Oplæg fra biavler, kok og mjødbrygger
- 🍯 En opskrift med hjem, så du kan arbejde med honning i dit eget køkken

Pris: 295 kr. pr. person

Bestil billetter på
www.skafferiet.dk/event

Få 10% rabat
med koden:
Honning



Arrangeret af Hammel og Omegns
Biavlerforening og Skafferiet

En aften i honningens tegn

26. feb. 2026 kl. 18-21

Kulturhuset Sløjfen i Hadsten

Kom med til en sanselig og nede-på-jorden aften, hvor honningen står i centrum.

Gert fra Hammel og Omegns Biavlerforening fortæller om biernes arbejde og årets honning.

Ole, passioneret mjød- og frugtvinbrygger gennem 10 år, åbner døren til, hvordan honningen kan blive til de lækreste drikke, og kokken Jon fra Skafferiet sætter ord på, hvordan honning kan løfte både smag og madlavning.

Det byder aftenen på:

- 🍯 Mjødbaseret velkomstdrink med lokal honning og bær
- 🍯 7 økologiske dele-hapsere, brød og dip samt en lækker dessert med honningen
- 🍯 Smagsprøver på forskellige honninger
- 🍯 Oplæg fra biavler, kok og mjødbrygger
- 🍯 En opskrift med hjem, så du kan arbejde med honning i dit eget køkken

Pris: 295 kr. pr. person

Bestil billetter på
www.skafferiet.dk/event

Få 10% rabat
med koden:
Honning



Arrangeret af Hammel og Omegns
Biavlerforening og Skafferiet