

Sjømatuker 6. – 19. september



Havet byr på mange flotte delikatesser og flotte råvarer. I to uker fokuserer vi på havet råvarer og tilbyr utvalgte delikatesser og smakfulle matopplevelser. fra havet på vår meny.

Menyen legges opp etter tilgjengelige råvarer fra havet og vil variere fra hverdagskost til festmåltider.

Besøk vår veikro og la deg friste.



Fårikåluke 27. september – 3. oktober Fårikålens dag Torsdag 30. september

Vi er fårikålens venner og feirer fårikålens dag 30. september. Fårikål er så godt at en dag ikke er nok for oss så vi feirer like godt hele uken. Legg fårikålselskapet ditt til oss i uke 39.



Be dine venner og venners venner med på fårikålmiddag til Tjeldsundbrua Kro & Hotell.

Viltuke 25. - 31. oktober



Vi ønsker høsten velkommen med sine skatter fra skog og mark. Vi gleder vi oss til årets vilt er klart til å anrette til ditt middagsbord. Med skogens krydder av bær og sopp skal smakssansene skjerpes og matgleden spre seg i vårt lokale.

Velkommen til viltuke i vår veikro.
Meny vil variere etter jegernes ferdigheter i skogen.

Ønsker du å bestille bord til ditt selskap, eller bestille havets festbord, fårikål, viltbuffet eller noe annet godt levert hjem til deg?

Ta kontakt med Kjell Andreassen på
telefon 77 08 93 00 eller e-post kjell@tkh.no

www.tkh.no