



Kulturstua i Ro

Ruud gård er en levende fjellgård med gamle tømmerhus, mjølkeku og bratte jorder. Her finnes hester og høner, urtehager og blomsterbed i mange etasjer. Den opprinnelige Kulturstua består av to sammensatte gamle eldhus. Her blir det meste av maten tilberedt og servert. I den gamle låven har vi plass til 80 gjester. Vi har gjenskapt et gammelt seterfjøs til årestue og oldemors kjøkken.

All mat er hjemmelaget og matopplevelsen krydres med historier om mattradisjon. For 10 år siden startet eventyret med Kulturstua i Ro. For oss har begrepet kulturbasert næringsutvikling blitt en virkelighet.

I disse årene har vi åpnet dørene for gjester fra fjern og nær. Våre matopplevelser har etter hvert gitt oss mange trofaste gjester og flotte opplevelser.

En smak av Ro...

Fra kjøkkenet i Ro tilbys retter som er varm- og kaldrøkt i egen røyk-ovn, gravet ferskvannsfisk og vilt, ferske grønnsaker og krydderurter fra egen hage, hjemmebakt brød – alt tilberedt fra grunnen. Så vidt mulig gjør vi alt sjøl fra fiskeing i Vestfjellet, elgjakt og bærplukking til dyrking av egne urter. I kjøkkenet blir råvarene marinert, sylta, hermetisert, eller tørka.

Å tilberede et måltid tar lang tid – marinering av kjøtt og fisk starter tre dager før servering. Vi får råvarene i hus og henter frisk eider til røyking. Den dagen maten skal nytes, er det full aktivitet i kjøkkenet. Vi legger vekt på å finne en god vin til maten, for å kunne gi gjestene en best mulig opplevelse.

Ikke bare ro...

Årestua... er en opplevelse i seg sjøl med sine gamle tømmervegger, slitte golv og åra midt på golvet. Middelalderstemninga er til å ta og føle på der en sitter på skinndekte benker. Bare stearinlysene og bålet lyser opp rommet. Denne stua er som skapt for gamle historier, og fortellerstolen brukes flittig. I disse særpregede omgivelsene serverer vi middelaldersmaker.

Oldemors kjøkken... er et rom med atmosfære fra de gode gamle dager. Her tilberedes maten og bakervarene på gamlemåten; over åpen ild, på takke, vedkomfyr og i steinbakerovn. Gjestene har muligheter til å delta. Besøket her kan også arrangeres som ulike kurs der gjestene kan delta i de forskjellige mataktivitetene, på akevittsmaking og vinsmaking.

Et besøk her kan også være innledningen til et godt måltid i Kulturstuas spisestue, eller som del av et større arrangement.



*Kulturstua i Ro er tildelt
Norsk Kulturarvs
kvalitetsmerke Olavsrosa*

*Duftende ferskt
fra røykogn og bakerogn
med urter fra egen hage*

*Sanselige opplevelser
i historiske omgivelser*



Kulturstua i Ro

- et kulinarisk spisested



Kulinariske matopplevelser

Røykamat/festbuffet: Varmrøkt rett fra egen røykeovn; elg, hjort, rein, sik, ørret, røye, og laks med lokalt tilbehør.

To til mange retters meny tilberedt på tradisjonelt vis med vår særegne vri. I tillegg har vi Bjørnsonmeny, Oldemors meny og Årestuemeny.

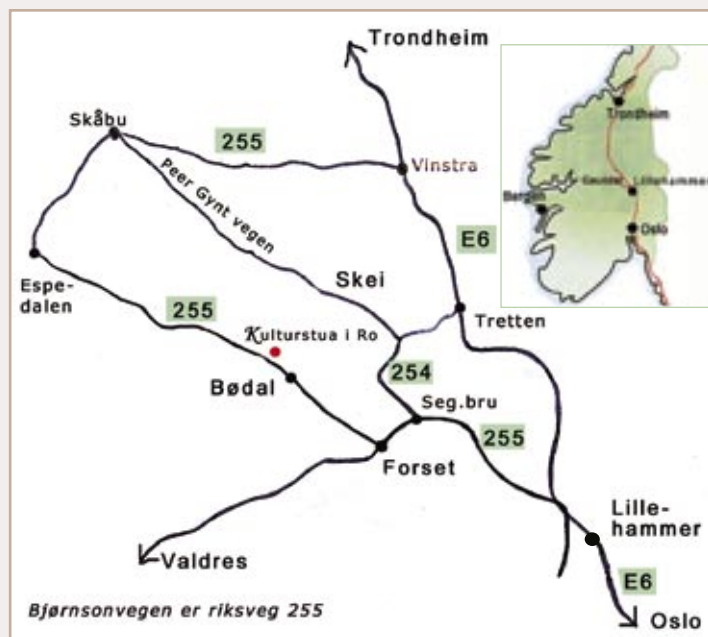
Viner spesielt utvalgt til rettene tilbys.

Catering: Maten kan også bringes og kokk kan følge med.

Åpent hele året på bestilling.

20. juni til 20. august tilbyr vi Bjørnsonmeny hver dag kl 14.00-17.00, bordbestilling.

Den gamle stien over tunet fører ut i et rikt kulturlandskap.



Kulturstua i Ro ligger brattlendt til utenfor allfarvei i Vestre Gausdal, ca 40 min. fra Lillehammer.

Et spennende sted for små og store selskap, kurs, møter og seminar

*Kulturstua i Ro, Lina Dybdal & Tor Jacobsen
Ruud Gård Bødal, 2653 Vestre Gausdal
Tlf +47 958 35 883
www.kulturstua.no post@kulturstua.no*



*En smakfull opplevelse
Gausdal - Norge*