

SDSK inviterer onsdag den 10. juni på et guidet besøg på Kastellet.



Michael er tovholder på dette arrangement, hvor programmet er som følger:

10:20-10:30 Vi mødes midt i hovedgaden ved Kastellets flagstang

10:30-12:00 Guiderne Kurt og Anette fører os rundt på Kastellet og giver os indsigt i både historie og historier - og dem er der mange af 😊

Vær opmærksom på, at private biler ikke må parkere i Kastellet.

Kastellets gader og stier er belagt med henholdsvis brosten og grus, og rundvisningen foregår i det fri, så husk fornuftigt tøj og fodtøj.

Jeg er elendigt gående, og jeg deltager selvfølgelig. De fleste kan være med, og vi tager det i vores tempo.

12:15 Efter at være blevet fyldt godt op med historie og historier, så indtager vi frokosten på Seaside Toldboden ved siden af Løgismose. Du kan vælge en af retterne og dertil kan du få en stor øl, et glas vin eller et par vand.

Arrangementet koster kr. 250,- for medlemmer og kr. 350,- for ledsagere

Senest bindende tilmelding er den 2. juni 2026 på: information@sdsdk2022.dk

og samtidig betaling på reg. 1551 konto 16710997

Husk din trebogstavkode, navn på eventuel ledsager og nummeret på din frokostbestilling.

Afbud i sidste øjeblik: Ring/sms til Michael 23 67 42 40

Har du spørgsmål, så ring eller skriv.

Jeg glæder mig, og måske er jeg så heldig, at vi ses på Kastellet.

Vi lagde grunden.....

Husk klubbens hjemmeside www.sdsdk.dk for at holde dig opdateret.

Seaside Toldboden er én restaurant, men med syv køkkener.

Her er dine valgmuligheder til frokosten. Du kan bestille en ret via din tilmelding.

Køkken	Ret	Nummer
Dang Dang	Crispy pork forårsruller Bønnespirer, æg, risnudler, sur-sød sauce og sesammayo	1
	Stegte dumplings Kinesiske dumplings med rejer og kylling, risvineddike og chiliolie	2
	Bao 2 stk. Dampede hvedeboller med korean fried chicken, miso-ailo, koriander og kimchi	3
Pernille's	Stenbiderrogn på belgisk vaffel Med creme fraiche og alverdens urter	4
Nonna Regina	Burrata salat Bitre italienske salater, radiser, pæregastrik og balsamico glaze	5
	Kammusling carpaccio Finskåret kammusling, creme fraiche, citron og purløg	6
PATAGONIA	Empanadas 2 stk. A la Malbec - rødvinsmarineret okse, rød peber og oliven	7A
	Empanadas 2 stk. Fugazza - karamelliserede løg, mozzarella og balsamico-glaze	7B
	Gambas pil pil Rejer, hvidløg, paprika og chili	8
OCEAN BAR	Calamari Friteret blæksprutte, aioli og grillet citron	9
SONORA	Ceviche Laks, tigermælk, agurk, lime, jalapenos, koriander og majs	10
	Quesadillas - Sprødstegt tortilla med fyld Tex-Mex krydret Birria oksekød, salsa, koriander og løg	11A
	Quesadillas - Sprødstegt tortilla med fyld Kylling, tomat og chipotle	11B
	Quesadillas - Sprødstegt tortilla med fyld Portobellosvampe	11C
MARINA	Tuntataki Lynstegt tun, tangsalat, sesam, ponzu, chili og koriander	12
	Gyoza Friterede dumplings med kylling, ponzu og teriyaki	13
	Sushi Alaska deluxe Sojamarineret ris, laks, avocado, agurk, flødeost, flammegrillet laks, ørredrogn og tangsalat	14

Det kan virke overvældende, men det er da også ret spændende. Giv dig god tid, vælg så og meld dig til. Ingen grund til at gå glip af endnu et godt arrangement i SDSK regi.

Vi lagde grunden.....

Husk klubbens hjemmeside www.sds.dk for at holde dig opdateret.