

Påske 2025

Påsen står for døren og hvis du skal tilbringe helligdagen i dit feriehus, så kan du glæde til en lang række tilbud til både store og små:

Gederne er med kid

Igen i år har der i løbet af vinteren været familieførøgelse hos gederne, som blev sluppet ud på området ved grillhytten for en lille uges tid siden. Nyd at se de små kid boltre sig i ungdommelig legelyst, og husk, at gederne ikke må fodres, så vi undgår sygdomme iblandt dem.

Find Påskeharen (torsdag - søndag)



Gå på jagt i den store sandkasse, hvor en mængde små påskeharer har gemt sig. Hvis du finder en hare, kan du aflevere den i butikken, hvor købmanden bytter den med en pose "snoller" (max. én per barn).

Lær at spille Petanque (lørdag kl. 14)

Maj Britt og Søren, der har hus på Fyrrelunden er rutinerede petanque spillere, og de har tilbudt at stå i spidsen for en hyggelig eftermiddag med Petanque (eller Boule som tyskerne kalder det). Vi lægger ud kl. 14.00, og afhængig af, hvor mange deltagere, vi kan mønstre, så bliver der hold for både double og triple (to eller tre spillere på hvert hold). Maj Britt og Søren har lovet at give instruktioner undervejs i spillet med de små jernkugler. Mon ikke der også bliver plads til en lille præmie til det vindende hold. Vi har kugler, men du må gerne tage dine egne med.



Gourmet oplevelser i Caféen

Lørdag og søndag kan du få en kulinarisk oplevelse udover det sædvanlige i Caféen.

Lørdag - påskefrokost kl. 13.00.

Ingen Påske uden en påskefrokost og lørdag bliver det så dansk som det kan blive. Caféen tilbyder en frokost,

bestående af: *Marineret sild, Æg og rejer, Hjemmelavet lakseroulade, Fiskefilet, Hjemmelavede frikadeller, Varm leverpostej, Rullepølse, Roastbeef, Kaffe/The, Smør, rugbrød og franskbrød*

Pris: 155,- pr. person

Tilmelding: Senest mandag den 14. april i butikken eller på tlf. 7527 1919 eller

Mail: Jegumcafemp@gmail.com

Søndag -Gourmet middag



Gert Thomsen er gæstekok og det kommer ikke til at gå stille af. Gert har forberedt en middag, som byder på:

Lammekølle eller Kyllingebryst af dansk landkylling med glaserede rodfrugter på en bund af selleripure dertil serveres stegte kartofler, krydret med timian og rosmarin med en rødvin glaze.

Pris: 155,- pr. person

Tilmelding: Senest mandag den 14. april i butikken eller på tlf. 7527 1919 eller

Mail: Jegumcafemp@gmail.com



Der kan tilkøbes dessert. belgisk vaffel med is 45.-

Vi gør opmærksom på, at der skal betales ved tilmelding. Grunden til at tilmelding skal ske

senest mandag inden påske er, at tirsdag er seneste frist for bestilling af varer hos Caféens leverandører.

Søndag – Påskebål kl. 19.00

Traditionen tro afvikler vi Påskebål søndag aften. Bålet tændes kl.

19.00, og der bliver

som sædvanlig mulighed for at købe en grillpølse og en fadbamse.

Vi håber at se rigtig mange til de nævnte arrangementer.

