

*Roskilde Domkirke  
Sagafjord*

*21. Juni 2019  
Fotoalbum  
af Vibeke Dalum*

Vi har Elsebeth & Aage på besøg. I princippet for indløsning af gaven til deres guldbryllup d. 31. juli 2018.

Gaven er lavet om et par gange. Oprindeligt var det en rundtur i Kødbyen med Flemming som guide og middag på Sagafjord. Men Kødbyen er ikke så spændende, at den er flere timer værd, så vi har ændret det til en guidet tur i Roskilde Domkirke. På sådan en tur er der plads til 37 personer, så vi har inviteret de venner, der kunne komme med.

Roskilde Domkirke. Vi bliver et lille sluttet selskab på 11 til rundturen. Efterfølgende hygger vi ved vandrehjemmet.

Kl. 18.00 går Elsebeth, Aage Flemming og jeg om bord på Sagafjord, Det er en flot aften. Maden, betjeningen og stemningen om bord er i top. Det er en fin aften.





Vi studerer lidt om Roskildes historie.



Elsebeth beundrer den smukke farvesammensætning.























## Roskilde Havn

Vi – Aage, Elsebeth,  
Walther, Birthe, Marian,  
Ulla, Gunnar, Flemming og  
jeg – sidder bag  
vandrerhjemmet og får en  
øl /et glas vin.

Det ser ikke særlig hyggeligt  
ud, men det er det. Der er  
bænke/borde vi kan sidde  
ved , der er læ, solen  
skinner .

Vi hygger os sammen.





## Middag på Sagafjord

Kl. 18. 00 er skibet og vi klar til at gå om bord.



## FORRET

### Tallerken anrettet med 3 gode ting fra de danske fjorde og omegn

Røget andebryst på ginmarineret agurk med syret rødbede og  
Håndpillede rejer med avocadocreme og quinoa, tilsmagt med honning og lime  
og  
Varmrøget ålefilet på tang og melon, toppet med sprød rug.

## HOVEDRETTER

Vælg den hovedret, der frister dig (tallerkenserveret).

### Grillet tournedos af oksemørbrad + kr. 50,-

Serveres på bund af friskstegt grønt med nye kartofler og saga-sauce; timian, rødvin, løg, god fond og sorte trøfler kogt ned til en smagfuld sauce.

### Dansk kyllingefilet marineret med rosmarin og hvidvin

Serveres på bund af friskstegt grønt med nye kartofler og nedkogt hønsfond tilsmagt med rød peber og fløde.

### Økologiske kikærter braiseret med sød soyasauce

Serveres med nye kartofler, toppet med løvstikke-pesto.  
Hertil tofu med grønt i rispapirs rulle.  
(Vegansk hovedret).

## FJORD-DESSERT

### Desserttallerken anrettet med

Dansk fjord-tiramisu med kirsebærlikør fra Frederiksdal og  
Lille chokoladesouffle toppet med chokolademousse og hakket pistacienød  
og  
Rabarber-pannacotta med saltede karamelperler.



Maden var lækker.....



# Roskilde Havn - Kattinge Vig – Gershøj – Roskilde Havn



Kattinge Vig med sejlbåde for svaj, rundtur på skibet, farvel ti Sagafjord, - og en solnedgang, der kom efter vi var gået fra borde.

Helt sikkert en fin oplevelse, en fin dag med gode oplevelser og godt samvær.

