

Spiseguiden Aarhus dækker også Østjylland, når det handler om catering, selskaber og private dining. Derfor har Black Sheep Gourmet i Horsens en naturlig plads her. På Levysgade 16 finder man et moderne og fleksibelt gourmetkoncept, som tilbyder madoplevelser ud af huset, til selskaber og som private dining.

Holdet bag skaber skræddersyede løsninger, hvor maden kan nydes hjemme hos gæsten, ved firmaevents eller i selskabslokalet Folden, der ligger samme sted. Lokalerne er nyrenoverede og skabt til, at køkkenet kan rykke helt tæt på gæsterne.

## **Hvad er det her for et sted?**

Black Sheep Gourmet er ikke en traditionel restaurant med åbningstider og faste menuer. I stedet arbejder de fleksibelt med events og catering, både til private og erhverv.

De tilbyder private dining, hvor de rykker hjem til gæsten, driver selskabslokalet Folden og leverer mad ud af huset i hele Østjylland. De afholder også sæsonbaserede pop-ups og laver hvert år en efterspurgt nytårsmenu til afhentning. Fælles for det hele er fokus på kvalitet, godt køkkenhåndværk og en afslappet tilgang, hvor gæsten er i centrum.

## **Hvad er der på menukortet?**

Køkkenet tager udgangspunkt i sæsonens råvarer og arbejder med moderne teknikker og klassiske forløb. Menukortet varierer efter format og gæstens ønsker.

Til private dining serveres 8 til 11 retter, som tilpasses efter behov. Social dining præsenteres som "sharing style", hvor man deler flere små serveringer ved bordet. Til selskaber i Folden tilbydes klassiske 3-retters menuer, receptioner og buffeter. Signaturretterne skifter med sæsonen, men kan fx byde på carpaccio af dansk okse, fisk og skaldyr samt kreative desserter. Nytårsmenuen består typisk af en komplet menu klar til opvarmning og anretning i eget hjem.

## **Hvordan er stemningen her?**

Stemningen er uformel og personlig, også selvom maden er på gourmetniveau. Når gæsterne besøger Folden, møder de et lyst, moderne selskabslokale med god plads og afslappet atmosfære.

Når Black Sheep Gourmet laver mad hjemme hos gæsten, er oplevelsen stadig professionel, men med nærhed og ro i afviklingen. Fokus er på værtsskab, hygge og nærvær i alle dele af oplevelsen.

## **Prisniveau**

Prisniveauet er i den øvre mellemklasse, men skalerbart. Man kan vælge alt fra enkelt catering til store selskabspakker med mange serveringer og vine.

Ved både private dining og nytårsmenuer får man værdi for pengene. Her hænger pris og kvalitet sammen, og det er muligt at finde en løsning, der passer til både ambitioner og budget. Man føler sig ikke snydt her.

## **Hvad kan man drikke her?**

Udvalget af drikkevarer afhænger af menu og aftale. Der arbejdes ikke med faste drikkepakker, men alt tilpasses den enkelte gæsts ønsker.

De rådgiver om vin, øl og alkoholfrie muligheder, så smag og stil passer til menuen. Ved selskaber og private dining står de for en samlet løsning, hvis ønsket, og det hele bliver sammensat med sæson og råvarer i fokus.

## **Betjening**

Betjeningen er præget af ro, engagement og overskud. Gæsterne bliver mødt af et team, der tager sig tid og har styr på detaljerne.

Servicen tilpasses situationen, uanset om det er hjemme hos gæsten eller ved et arrangement i Folden. Her er der fokus på nærvær, fleksibilitet og ansvar. Black Sheep Gourmet sætter en ære i at levere god service og skabe en tryk og mindeværdig oplevelse.