



Møter på Aurora. Priser 2020/2021

Pris: Alle priser er per person, inkl. mva.

Min. Gruppe størrelse: 5. Max gruppe størrelse: 12

MØTE / FAGLIG

Møtepakke / faglig – i Midgard Lounge (inkl. Kaffe, kjeks, AV utstyr, WiFi), per dag.	350
---	------------

OVERNATTING: "Aurora Fjord Cabins". Landlige minihytter med fjordutsikt, gode nordlysmuligheter. 1 soverom, 2 enkeltsenger. Bad. Fullt utstyrt kjøkken. Spektakulær panoramautsikt over fjorden i alle hytter.

Type	Beskrivelse	Pris
Dobbel	Per natt / 2 pax per hytte	995
Single	Per natt / 1 pax per hytte	1990

BESPISNING / DRIKKE:

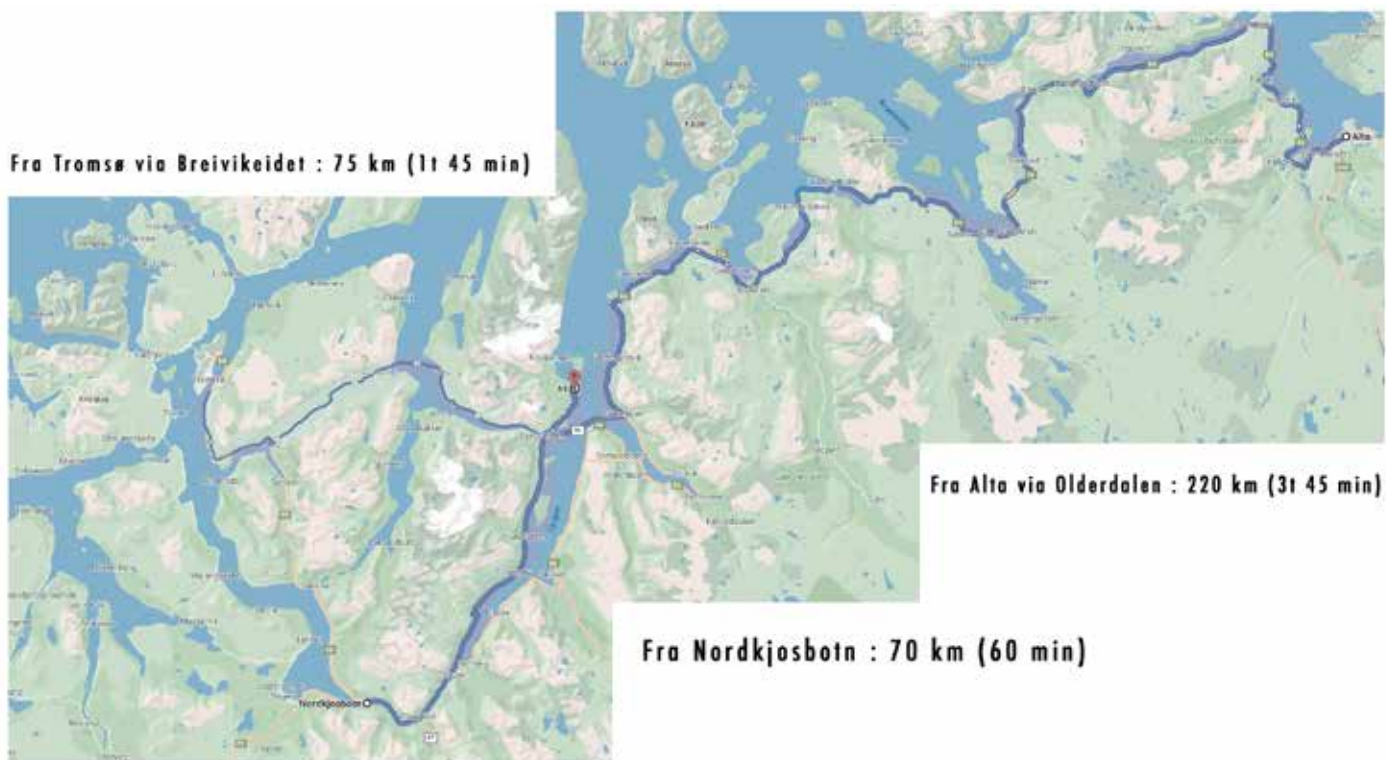
Småretter (spesielle forespørsler kan ordnes med vår catering partner)	Pris
Lokalmat/lunsj – taste of Lyngen (Lyngenreker, røykelaks, Spekepølse av geit, Gjetaost (geitmelk), Potetsalat, (melk, egg, sennepsfrø), Eggerøre (egg)	149
Middag for grupper: Lam, rein, fisk, dessert.	Se meny
Privat bar (etter middag, stenger kl. 23.00 pga. Lokale hensyn)	120

Drikke kan kjøpes i Destilleribaren, "Bivrost Lounge", vi har alle rettigheter. På destilleriet er det en fantastisk utsikt mot Lyngsalpene. Det er en avslappende atmosfære i Loungen og vi gjør vårt ypperste for at besøkende skal føle seg verdsatt.

OPPLEVELSER i tilknytning til møte (Arctic Whisky Experience er obligatorisk):

Aktivitet	Varighet	Pris
Guided tur – Arctic Whisky experience	60 min	299
VIP guided tur - Distillery Manager's Experience	90 min	899
Whisky tasting experience	20 min	299
Guided tur – Aroybukt NATO base Experience (kun grupper, min. 6 pax)	45 min	299
Camp Troll – Guidet snøscootertur under Lyngsalpene	3 timer	Fra 1790
Jacuzzi / Sauna (Kun for overnattingsgjester)	90 min	599
Arctic History trail	20 – 40 min	0

Lokasjon:



Aurora Spirit Destilleri ligger ved Årøybukt under de majestetiske Lyngsalpene i Nord-Norge. Destilleriet ligger på 69 grader nord og er omgitt av fjord og fjell, et perfekt sted for både sommer- og vinteraktiviteter.

Nærmeste flyplass er Langnes lufthavn, Tromsø. Fra Tromsø tar du av ved Fagernes, fra Nordkjosbotn ved Oteren. Kommer du fra øst tar du av ved Olderdalen. Alle veiene er skiltet mot Lyngseidet. Når du kommer til Lyngseidet følg veien mot Koppangen, ca 10 km. Aurora Spirit Distiller er skiltet på høyre side av veien.

Fergeruter finner du på; www.bjorklid.no



AURORA FJORD CABINS

Med spektakulær utsikt mot den vakre Lyngenfjorden, tilbyr vi et helt annerledes overnattingsalternativ i regionen.



Aurora fjord cabins ligger rett bak verdens nordligste destilleri. Langt fra forurensning og støy, er disse minihyttene med panorama fjordutsikt den perfekte plassen for par, møtedeltakere og andre som søker seg nærmere naturen.

Alle hyttene er fullt utstyrte og rettet mot Lyngenfjorden med gulv til tak vinduer, dette gjør det mulig og oppleve nord-norsk vær og vind med komfort. Her våkner du opp til en fantastisk utsikt fra frokostbordet hver eneste morgen.



Hyttene har en spektakulær utsikt over de arktiske omgivelsene, rett fra stuen. Hyttene er tilknyttet verdens nordligste destilleri, Aurora Spirit, og har umiddelbar tilgang til turterreng samt flere spennende aktiviteter.

AKTIVITETER ved Aurora Spirit Distillery



ARCTIC WHISKY EXPERIENCE

På "Arctic Whisky Experience", vil en av våre kvalifiserte medarbeidere veilede deg gjennom prosessen med produksjon av ulike typer brennevin som vodka, akevitt, gin og whisky på verdens nordligste destilleri. Du får et glimt inn i vår mystiske norrøne fortid, vikingtidens drikkeskikker, hjemmebrenning i Nord-Norge, og lære om hi-tech alkohol produksjon på toppen av verden.

I løpet av denne spennende guidete turen, vil du se, føle og lukte arktiske ingredienser. Etter turen, har du muligheten til å kjøpe smaksprøver. Det er også mulig å forlenge oppholdet, nyte lokal mat og ta en titt rundt i vårt besøkscenter. Turen inkluderer et tasting og et gratis smaksprøve - glass.

Dersom det er ønskelig med «utvidet smaking» så kan det arrangeres mot et tillegg i pris.

VIP-tour: DISTILLERY MANAGERS EXPERIENCE/

Få de unike historiene, bakgrunnen og annen interessant informasjon fra daglig leder, Tor Petter W. Christensen, mens dere vandrer rundt på destilleriet. Lær om Bivrost håndlagde produkter og se vårt utvalg av de fineste eikefat som brukes til å lage våre forskjellige produkter. Under turen med Tor Petter får du en eksklusiv mulighet til å smake på et utvalg av våre fineste produkter, inkludert vår nye Whisky. Smakingen foregår i den eksklusive Midgard-salongen. Turen inkluderer et besøk til de gamle NATO-bunkers der våre fat med Whisky og Aquavit er lagret. Turen inkluderer et gratis smaksprøve glass.

Merk: Kun bestilling etter avtale. Min. 3 personer.



WHISKY TASTING

Finn ut hva de forskjellige whiskyene smaker. Under en smaking, vil du ha eksklusiv bruk av verdens nordligste Whisky Tasting - anlegg og utstyr. En dedikert smaksvert vil guide deg gjennom prøve smaking av et interessant utvalg av whisky. Din veileder vil snart få deg til å lukte som en ekspert. Du vil lære å sammenligne kontrastene i forskjellige whiskyer og å skjelle unike egenskaper. Du vil også lære om hvordan whisky produseres og lagres.

NATO BASE TOUR

Bli med på en guidet tur inn i den nedlagte NATO- basen Årøybukt, som fortsatt skjuler store og dype tunneler, som er borret inn i åssidene. Under andre verdenskrig bygde tyskerne flere stasjoner i området for å stoppe russerne. Under den kalde krigen, var basen av strategisk betydning i å forsvare Norge fra det mektige Sovjetunionen. Du får lære om brent jords taktikk, andre verdenskrig i Arktis og konsekvensene av den kalde krigen. (Min. 6 pax)



CAMP TROLL

Bli med på et spennende snøscootereventyr mellom gigantiske fjell og lær hvordan disse imponerende toppene inspirerte norsk folklore. Drevet av Camp Troll hvor alt er inspirert av (som navnet antyder) Troll!

(sesongbasert)



ARCTIC HOT TUB (JACUZZI)

(NB: Kun for overnattingsgjester)

Prøv vårt private boblebad - med utsikt over den vakre fjorden og Lyngsalpene - med vann oppvarmet til en temperatur på 38 °C, ørner som svever over deg og den spektakulære naturen i Lyngenfjorden rundt deg.

ARCTIC HISTORY TRAIL

Vandre rundt destilleriet og lær om vår arktiske historie og kultur. Vi har laget en interessant sti som tar deg med tilbake til vikingtiden, til samisk kultur og andre verdenskrig. Åpen for alle – hele tiden. Tar ca 30 min å gå hele runden. Vær forsiktig når du entrer WW2 – bunkersen (den er mørk og det spøker der).



Cateringmeny med priser – servert på Aurora Spirit Distillery.

Priser gjeldende fra 1. september 2020. Prisene er inkl. mva. Allergener i parentes.

2 retters - middagsretter:

Kjøtt	Pris/pers
Lammegryte med ris og salat (melk)	440
Finnebiff med sopp, løk og potetmos (melk)	450
Reinsdyrsteik med grønnsaker, viltsaus (melk) og potet	490
Lammeskank med rotmos (melk), stekt sopp, grønnsaker og soppsaus (melk, gluten)	450
Fisk	
Ovnsbakt laks(fisk) med sitronpeppersaus (melk), råkost, potet	400
Bacalao (fisk) med rømme(melk) og brød(gluten)	420
Stekt kveite(fisk) med råkost, potet og hjemmelaget dressing	420
Vegetar/vegan	
Vegetargryte med grønnsaker, bønner og kokosmelk	420
Spicy gulrotsuppe (middag)	300
Dessert	
Pannacotta (melk) med rødsaus	170
Moltekrem (melk)	180
Crème brûlée (melk)	170
Karamellpudding (melk, egg)	170

Maten leveres av Lyngen Catering, som forsøker å bruke mest mulig ferske og lokale råvarer. Lyngen Catering holder til kun 5 km fra destilleriet. Les mer om Lyngen Catering på <https://www.facebook.com/lyngencatering/>

3 retters gourmet middag med lokale råvarer, servert av kokken selv:

Dersom det er ønskelig med en matopplevelse helt utenom det vanlige så kan vi i samarbeid med Lyngen Catering tilby en 3-retters middag, basert på lokale råstoffer. Historie fortelles rundt nordnorsk matkultur og tradisjon, bruk av lokale råstoffer etc. Kokken legger opp og serverer maten, -i de fleste tilfeller til hovedretten er servert. Gruppen velger på forhånd om de vil ha fisk eller kjøttmiddag. Undertegnede setter sammen menyen etter dette ønsket, ut fra sesongbaserte variasjoner. Ved fisk som hovedmiddag, brukes kjøttbasert forrett, og ved hovedvalg kjøtt, brukes fisk/skalldyr som forrett.

Menyeksampler:

- / Forrett: Røykalaks og Lyngenreker på toast med egg Salat (fisk, skalldyr, gluten, egg)
- / Hovedrett: Lammeskank med rotmos, grønnsaker og soppsaus (melk, gluten)
- / Dessert: Moltekrem (melk)
- / Forrett: Spekefat med melon, bringebær og ruccola
- / Hovedrett: Stekt kveite med grønnsaker, potet og hjemmelaget dressing (fisk, melk)
- / Dessert: Jordbær med vaniljesaus (sesong)

Vi kan foreslå eksakt meny til gruppen etter avklaring om kjøtt eller fisk. Kan tilpasses allergikere, vegetarianere og veganere.

Gourmet middag	1700
----------------	------