

Ostern 2025

Ostern steht vor der Tür und wer die Feiertage in einem Ferienhaus verbringt, kann sich auf ein abwechslungsreiches Angebot für Groß und Klein freuen:

Ziegen haben Zicklein bekommen.



Auch dieses Jahr haben die Ziegen über den Winter Zuwachs bekommen

und wurden vor etwas mehr als einer Woche im Bereich der Grillhütte freigelassen. Genießen Sie es, den kleinen Kindern beim Herumtollen in jugendlicher Verspieltheit zuzusehen, und denken Sie daran, dass die Ziegen nicht gefüttert werden dürfen, damit wir Krankheiten unter ihnen vermeiden.

Finde den Osterhasen (Donnerstag - Sonntag)



Gehen Sie auf die Suche im großen Sandkasten, in dem sich jede Menge kleine Osterhasen versteckt haben. Wenn Sie ein Kaninchen finden, können Sie es im Laden zurückgeben, wo der Kaufmann es gegen eine Tüte „Leckerlis“ (maximal eins pro Kind) eintauscht.

Lernen Sie Petanque spielen (Samstag um 14 Uhr)

Maj Britt und Søren sind erfahrene Petanque-Spieler und haben angeboten, einen angenehmen Boccia-Nachmittag zu leiten. Wir werden um 14:00 Uhr posten und je nachdem, wie viele Teilnehmer wir aufreiben können, wird es Teams für Doppel und Dreifach geben. Maj Britt und Søren haben versprochen, während des Spiels mit den kleinen Eisenkugeln Anweisungen zu geben. Murmeln sind bei uns vorhanden, Sie können aber gerne auch Ihre eigenen mitbringen.



Gourmet-Erlebnisse im Café

Samstag und Sonntag können Sie im Café ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis genießen.

Samstag - Osteressen 13.00 Uhr.

Kein Ostern ohne Osterbrunch und am Samstag wird es so dänisch wie möglich. Das Café bietet ein Buffet bestehend aus: *Mariniertem Hering, Eiern und Garnelen, Hausgemachter Lachsroulade, Fischfilet, Hausgemachten Fleischbällchen, Warmer Leberpastete, Rollwurst, Roastbeef, Kaffee/Tee, Butter und Brot.*

Sonntag - Gourmet-Dinner ab 17.00



Gert Thomsen ist Gastkoch und es wird nicht reibungslos laufen. Gert hat ein Abendessen vorbereitet, das Folgendes beinhaltet:

Lammkeule oder Hähnchenbrust vom dänischen Landhuhn mit glasiertem Wurzelgemüse auf einem Boden aus Selleriepüree, serviert mit Bratkartoffeln, gewürzt mit Thymian und Rosmarin mit einer Rotweinglasur.

Für beide Veranstaltungen gilt:

Preis: 155,- pro Person

Anmeldung: Bis spätestens Montag, 14. April, im Laden oder telefon: +45 7527 1919

oder E-Mail: Jegumcafemp@gmail.com

Dessert kann gekauft werden. Belgische Waffel mit Eis 45.-

Bitte beachten Sie, dass die Zahlung bei der Anmeldung erfolgen muss.

Sonntag – Osterfeuer um 19.00 Uhr

Traditionell veranstalten wir am

Sonntag-abend ein Osterfeuer.

Um 19:00 Uhr wird

das Lager-

feuer entzündet und wie immer besteht die Möglichkeit, eine Grillwurst und einen Plüschbären zu erwerben.

Wir hoffen, viele Besucher bei den genannten Veranstaltungen begrüßen zu dürfen.

