



# PEMBERT & COMPANY

2025

## COOK A LONG PÅ LOKAL 4

### Cook a long – den perfekta aktiviteten med kollegorna eller vännerna!

Boka in en kväll tillsammans med oss i vårt kök. Vi lär ut detaljerna för att få vardags- och festmaten att smaka och se bättre ut genom kockens kunskap och egna små knep. Ni lagar 3 av kvällens 4 rätter tillsammans med våra duktiga kockar. Är ni över 15 personer kommer det även att bli matrelaterade matlagningstävlingar i form av Kockarnas Kamp.

Vi träffas under trivsamma former som inleds med ett glas bubbel för att spetsa smaklökarna. Efter genomgång av menyn görs en uppdelning i grupper där var och en grupp ansvarar för sin station. Middagen njuter vi sedan av tillsammans, med anpassade drycker som ger måltiden en extra dimension.

### Kvällens upplägg

- 17.00 ankomst med receptgenomgång, bubbel och mingel
- 17.30 börjar vi matlagningen
- 19.00 ungefär är det dags att sitta ner och njuta av den middag ni skapat
- 21.00 ungefär rundar vi av för kvällen

### PRIS

Matlagningsaktivitet COOK ALONG

I paket ingår matlagning, dryckespaket, förkläde och en 4-rätters meny.

Dryckespaketet inkluderar 1 glas välkomstbubbel, 1 öl/vin under matlagningen, vinpaket med 3 glas anpassade viner/öl/alkoholfri dryck till middagen samt kaffe/te

Minsta antal 10 personer. Om under 10 personer tillkommer lokalkostnad om 5000 kr. Event arrangeras endast kvällstid.

Exklusive moms

1498 kr

VAR  
BOKA PÅ

Lokal 4, Mesongatan 4 223 50 Lund  
[kontakt@Lokal4.se](mailto:kontakt@Lokal4.se)

### Om oss

Pembert & Company startade redan 2015, då som cateringverksamhet. Sedan dess har vårt koncept vuxit och vi driver idag även ett flertal restauranger; **LOKAL 17** belägen på Hjälmarekajen 17, **Studio 15** vår matlagningsstudio, **ALNARP 9** på SLU campus i Alnarp, **restaurangen på Jägersro Trav & Galopp** samt **restaurangen på Amiralen i Malmö**. I januari 2024 öppnade vi **Lokal 4** som ligger i det nybyggda The Loop, vid Science Village i Lund. Oavsett inriktning på våra restauranger har vi alltid samma drivkraft och ambition – att sätta guldkant på våra gästers mat.

Verksamheten grundades av **Daniel Pembert** som fortfarande är kreativt ansvarig och en av delägarna. Ett urval av Daniels meriter är bl a: OS-guld med Skåne Kulinar 2016, guldmedaljör vid VM i Luxemburg 2014, medverkande vid Nobelmiddagen 2013.

