

# Høsttreff i Tåjebukta, Håøya

30. september - 2. oktober 2022

## Invitasjon



### Velkommen til årets høsttreff på Håøya

Tåjebukta på vestsiden av Håøya er rustet opp med nye fine brygger. Øya har spennende historie og er flott å utforske til fots. Det er de senere årene gjort mye for å gjøre denne naturperlen mer tilgjengelig for besøkende, og nye virksomheter er etablert. Blant annet Håøya Naturverksted (<https://naturverkstedet.wordpress.com/>) som tar vare på gamle tradisjoner som seter og serveringssted. Det er i naturverkstedet vi spiser middag på lørdagen. Vi kommer også til å disponere et lokale som vårt samlingssted ut over båter og brygger.

Det blir fint å ses igjen med båtprat, historier fra sommerens opplevelser og annet. Alle som kan oppfordres til å sette kursen mot Håøya for ankomst fredag 30. september eller formiddag lørdag 1. oktober.

#### Fredag 30. september

Ankomst når du rekker frem, og treff i havna. Samling ute eller inne avhengig av været for forfriskninger og mat etter eget ønske.

#### Lørdag 1. oktober

Ankomst for resten av deltakerne. Båtprat og omvisning i båtene. Lunsj etter eget ønske. Utforskning av naturperlen Håøya er å anbefale. Vi spiser middag hos Håøya Naturverksted og hygger oss videre ut over kvelden. Nyheter og fortellinger formidles og vi får vite mer om Håøyas begivenhetsrike historie.

#### Søndag 2. oktober

Oppvåkning i eget tempo! Vi oppsummerer og fullfører de setningene vi ikke rakk dagen før, nyter livet og setter kursen hjemover når det passer.

## Påmelding til høsttreffet på Håøya

Send til:

[alexander.k.plur@as.kommune.no](mailto:alexander.k.plur@as.kommune.no)

- Navn på deltakende personer
- Båtnavn
- Kommer hvilken dag?
- Ønsker middag? Valg av dessert

### **Middagsmeny lørdag 1. oktober – Håøya Naturverksted**

#### **Forrett**

Grillet halloumi ost fra håndmelkede kasjmirgeiter på Håøya, Spekemat, samt surdeigsbrød på lokalprodusert mel fra Hurum

#### **Hovedrett**

Utbeinet geitelår fra Håøyageit, servert med ovnsbakte grønnsaker.

#### **Dessert**

Panna cotta basert på geitemelk eller glutenfri brownie.

Kr. 395,- pr person

Kafebygget er ikke oppvarmet så om været er kaldt kan det bli litt kjølig. Ta med ekstra genser/jakke.

Kaféen har ikke skjenkebevilling, så eventuell alkoholholdig drikke må man ha med seg selv, inkludert vinglass/ølglass.

Vennlig hilsen

Styret i Norsk Nauticat Klubb