

arena f12 bet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: arena f12 bet

Relato de uma jornada gastronômica de 24 horas no Glastonbury

Fui incumbido de comer o máximo de alimentos interessantes e surpreendentes possível **arena f12 bet** 24 horas no Glastonbury. Idealmente, gostaria de planejar fazer isso sem ter que visitar os suspeitos banheiros compostáveis muito frequentemente, embora eu jogue um pouco com essa possibilidade com algas encomendas corajosas e combinações ambiciosas. Minha primeira refeição depois de chegar ao local às quarta-feira à tarde é camarão preto e batatas fritas cajun do sempre movimentado Bayou, seguido rapidamente por momo (um aperitivo himalaio) da Taste Tibet - tudo lavado com sidra de laranja e limão que sabe como uma mistura entre sangria e xampu.

Depois de uma série de bebidas, incluindo uma lagerita congelada (um margarita tradicional com cerveja no topo) e um daiquiri de morango e melancia, as ideias de comida desaparecem por um curto período de tempo ... até que meu amigo comete o que prova ser nosso primeiro grande erro culinário - encomendar um enorme pudim de Yorkshire com molho de grelha e salsicha às 3h35. É a definição do comportamento degradado e, no entanto, de alguma forma - apesar de todos os três componentes do prato saberem a madeira - conseguimos engolir antes de nos desmaiar **arena f12 bet** nossas tendas.

Refeições

Camarão preto e batatas fritas cajun do Bayou
Momo (um aperitivo himalaio) da Taste Tibet
Salmão kedgerree da Goan Fish Curries
Gigante Yorkshire pudding com molho de grelha e salsicha

Bebidas

Orange e lime cider
Frozen lagerita (um margarita com cerveja no topo)
Daiquiri de morango e melancia
Plum soda caseiro

A manhã de sexta-feira começa com um salmão kedgerree da Goan Fish Curries, uma instituição do West Holts, com uma refrigerante de damasco caseiro. Há delícias fascinantes aos montes - como exemplo, lollipops feitos com horchata (uma bebida mexicana doce de leite) com tempero de chili lima, ou o que um colega jura ser um "hambúrguer de boi servido com geleia de morango". A comida no festival é hoje tão diversa e deliciosa que ninguém se restringiria a apenas uma coisa. A cultura de caminhões de alimentação está firmemente enraizada na cultura britânica hoje - e o Glastonbury replica **arena f12 bet** uma escala gigantesca.

A única coisa que une a experiência alimentar aqui, no entanto, são as pessoas que você encontra enquanto come - todas as quais embracam conversas e compartilhamento de alimentos de uma maneira que você nunca experimentaria **arena f12 bet** um estabelecimento Michelin. Pessoas como Jessie, o vendedor de sorvete mais sorridente de todos os Somersets. A Shepherds Ice Cream vem operando no Glastonbury há mais de 30 anos e construiu uma base de fãs leais graças ao seu uso incomum de leite de ovelha **arena f12 bet** vez de leite de vaca, o que produz um gelato mais leve. Enquanto eu desmonto um creme de café vietnamita com cobertura de Biscoff, Jessie me conta como ela viu crianças que ela uma vez serviu retornarem ao festival como adultos.

Ela também relata a anedota mais comprometida do fim de semana, uma que faz com que meu desafio pareça uma cerveja (ou uma pequena lagerita congelada, pelo menos). "O homem que costumava dirigir o acampamento para deficientes amava nossos sorvetes tanto que viajaria todo o caminho através do site do festival e então comeria dois cones duplos quando chegasse", ela diz. "Quando **arena f12 bet** deficiência o tornou muito difícil, **arena f12 bet** família foi para seus cones duplos e eles os transportavam de volta usando uma caixa de congelador. Isso é

dedicação!"

Tudo isso deixa espaço para a experiência gastronômica fina no Glastonbury? Certamente - no Rocket Lounge, não muito tempo depois que a banda de ska Trojans trouxeram seu set ruidoso a um clímax.

Camarão ravioli de lagosta com bisque de conhaque e cebolinha crocante? Lamb, sweetbread e morel wellington? Truta do mar assada com creme de crustáceos de Devonshire? Seria francamente rude não tentar. Mas, embora eles estejam servindo 436 jantares no domingo **arena f12 bet** 55 minutos, ainda é preciso planejar. Ao contrário da maioria das opções alimentícias no Glastonbury, os comedores podem comer aqui apenas se fizerem as mesas muito populares antecipadamente. A comida é deslumbrante, a banda de acompanhamento romena folk é atmosférica e a companhia é divina - estou sentado **arena f12 bet** uma mesa ao lado de Caroline e Steve, que viajaram de Amsterdam. Eles comeram aqui há 10 anos e retornaram ao Deluxe Diner para todos os festivais desde então. O chef principal Andy e o gerente de restaurante Leo me contam na grande área da cozinha como há frequentes aniversários e noivados aqui. Um frequentador até reserva uma mesa para cada dia do festival para que possa experimentar cada item no menu.

Tal swank se encaixa no espírito essencial do festival (um prato principal e sobremesa é £45, duas ou três vezes o preço que pagaria por uma refeição semelhante **arena f12 bet** outro lugar no local)? Ou é tudo um pouco como aquela vez que os Manic Street Preachers chegaram ao local com seu próprio banheiro pessoal? Depois de conhecer a equipe de cozinha dedicada - uma tripulação maravilhosamente eclética de antigos raver e punks tatuados - e provar os frutos de seu trabalho, sou um convertido incondicional.

Contate-nos: Informações de contato para nossa equipe

Envie suas dúvidas, críticas ou sugestões

Fale conosco. Envie dúvidas, críticas ou sugestões para a nossa equipe através dos contatos abaixo:

Método de contato Informações de contato

Telefone 0086-10-8805-0795

E-mail portugueseixinhuanet.com

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: arena f12 bet

Palavras-chave: **arena f12 bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-29