



INBJUDAN

EDRS-bankett Dragracing med prisutdelning av Svenska mästerskapet samt RM klasser

Datum:	Lördag den 26 november 2022
Plats:	Aronsborg Konferenshotell, Bålsta
PROGRAM:	
Kl:17.30	Insläpp för mingel i festlokalen – välkomstdryck serveras.
ca 19.00	Prisutdelning och middag börjar, 3-rätters.

Kostar det något?

Svemo Dragracing bjuder 1:a, 2:a och 3:dje pristagarna på middag(895 sek) och 1 glas öl/vin eller alkoholfritt.
Övrig dryck bekostas av varje deltagare.

1:a pristagare har även ett rum att tillgå utan kostnad, finns inget behov av rum meddela detta snarast via mejl.

Boende för övriga finns att tillgå i mån av plats, se sidan 2.

För bokning se nedan länk.

[Aronsborgs Konferenshotell AB - Reservations - Room Availability \(synxis.com\)](https://www.svemo.se/Arnsborgs-Konferenshotell-AB-Reservations-Room-Availability-synxis.com)

Anmäl dig senast den **23 oktober**, till dragracing@svemo.se

Ange om du har någon med dig till banketten och om ni önskar övernatta.

Sista anmälningdag 23 oktober 2022

OBS!

Skicka din anmälan och ev frågor till

dragracing@svemo.se

Varmt välkomna önskar Svemo dragracing



2021/2022 Awards presentation Banquet

Aronsborg Bålsta, Sweden 26 November

Invitation will be up shortly!



Welcome to join us for an evening to celebrate drag racing and honour the 2022 and 2021 Award Winners in FIA European Drag Racing Championship, EDRS Pro Cars, Summit Racing EDRS Series and EDRS Pro Nordic Motorcycle Drag Racing Championship!

Place: Aronsborgs konferenshotell in Bålsta 26th of November Konferens nära Stockholm | Aronsborg Konferenshotell

Time: Preparty mingle starts at 17.30. Dinner at 19.00 **Dresscode:** Smart casual (jacket/blazer)

Price adult: 895 SEK/person (EUR 83) **Children:** 200 SEK/Child (EUR 20) under 13 years of age.

The price includes a three course dinner including a glass of wine/beer/cider/soft drinks.

[Sign up form to the banquet](#)

Sign up and payment no later than 28th of October

Menu

Appertizer

Seaweed cake with pickled red onion and seaweed salad

Main course

Grilled sirloin steak with beans and onions,
béarnaise sauce, red wine sauce and potato gratin

Veg. alternative: Risotto with asparagus, oyster mushrooms, confit cocktail tomatoes, planed parmesan cheese, truffles

Dessert

Frozen chocolate cream with spicy gooseberries,
salty caramel sauce, vanilla ice cream, berries

Childrens menu. Chicken fillet with béarnaise sauce, salad, cucumber, tomato and potato gratin

Children Dessert: Ice cream with banana, chocolate sauce, meringues and whipped cream.

Please let us know in, when signing in, if you have any dietary requirements.

