 Visit the first exhibition facility for Norwegian fish farming. In the midst of a beautiful scenery – next to a fruitfarm, Steinestø Fruit and Cake Shop and Gamlastovo Farm Restaurant.

We offer an attractive combination of Fish and Fruit!

- An exhibition center located on the quay (Steinstø kai)
- Boat ride to the fish farm and the main exhibition center
- Follow the journey of the salmon from smolt to top restaurants in Paris or Tokyo
- Watch the salmons via underwater cameras and walk on the farm to experience the salmon live
- The menu has been created with support from the culinary network "Taste the Coast". Recipes are available – or try a salmon burger
- Groups may also order lunch containing delicious salmon dishes combined with other local food specialities from Hardanger
- We offer a fully equipped conference room

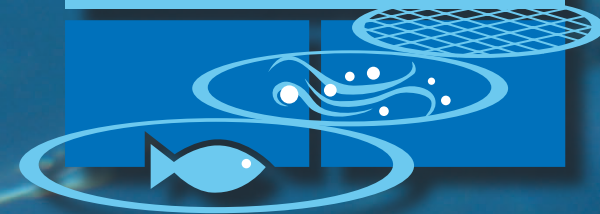



Hardanger Akvasenter AS  
Besøksadresse:  
Steinstø kai, 5612 Steinstø

+47 56 55 55 40  
post@akvasenter.no  
www.akvasenter.no




# Hardanger Akvasenter



 *Velkommen til Noreg sitt første nasjonale visningsanlegg for oppdrett av fisk. Midt i smørauga for landskapsparken, like ved fruktgard, Steinstø Frukt & Kakebu og Gamlastovo Gardsrestaurant.*


*Vi kombinerar fisk og frukt på ein attraktiv måte!*

- Utstilling og senter på Steinstø kai
- Båtskyss ut til oppdrettsanlegget og den flytande hovedbygningen
- Følg laksen sitt livslauf frå smolt til gourmet-restaurant i Paris eller Tokyo
- Med undervasskamera får gjestane eit godt inntrykk av livet i merden og sjølv gå på anlegget for å studera laksen
- Matprosjekta "Ein smak av kysten" har vore med under tilretteleggjinga
- Få oppskrifter eller kjøp ein lakseburgar
- Større grupper kan bestilla lunsj med delikate lakserettar kombinert med andre lokale råstoff frå Hardanger
- Vi har møterom med alle fasilitetar

 *Visitez la première centre norvégien d'aquaculture du saumon. La ferme Hardanger Aquacentre se situe dans un environnement exceptionnel, à proximité de la «Ferme des Fruits», du «Marché des Fruits et des Pâtisseries» et du «Restaurant de Ferme Gamlastovo».*

*Nous offrons une combinaison du salmon et du fruit attirante!*

- D'un bâtiment d'exposition au port de Steinstø
- Le bateau menant à la ferme flottante
- L'exposition relate le parcours du saumon depuis les fermes d'élevage jusqu'aux restaurants gastronomiques des grandes capitales telles que Paris ou Tokyo
- Le concept a été préparé avec le concours des associations «Un Goût de la Côte»
- De nombreuses recettes originales et succulentes y sont présentées, et les gourmands peuvent se régaler avec «l'burger de saumon»
- Il y a plusieurs plats délicats issus de la gastronomie de la région pour les groupes avec plusieurs visiteurs
- Une salle de conférence est disponible pour tout événement particulier

 *Besuchen Sie die erste Musteranlage der norwegischen Lachsezucht-Industrie. Mitten in der schönen Hardanger Landschaft gelegen, umgeben von der Steinestø Fruchtplantage, dem Steinestø Obst- und Kuchenladen und dem Gamlastovo Landgasthof.*

*Wir können eine einzigartige Kombination von Fisch und Obst anbieten!*

- Das Ausstellungsgelände im Steinestø Hafen
- Bootsfahrt zum Hauptgebäude und der Lachszuchtanlage
- Erleben Sie das Leben der Lachse vom Junglachs bis in die Feinschmecker-Restaurants von Paris oder Tokio
- "Einen Geschmack von der Küste" aus der Region, haben zur Konzeptentwicklung betragen
- Holen Sie sich Kochrezepte oder kaufen Sie einen Lachsburger
- Besuchergruppen können eine Mahlzeit zu sich zunehmen, die aus delikaten Lachsgerichten und weiteren lokalen Spezialitäten besteht
- Im Hauptgebäude gibt es ein bestens ausgestattetes Konferenzzimmer

