

Tema Meny – Pulled Pork

"Low & Slow and real Hickory Wood Smoke"

– En fantastisk Barbecueupplevelse !

Pulled Pork – tillagad på hickoryved i 20 timmar,
blandat med barbecuesås för att bli saftigt och smakrikt

Baby Back Ribs – hickoryrökt i 9 timmar för att bli
riktigt saftigt, mört och fullproppat med smak, double glazed

Nybakta hamburgerbröd från lokalt bageri

Vegetable Fries, Carrots & Parsnip
Pommes Frites, Country Cooking Pure & Rustic

Christinas Coleslaw sallad - vitkål, morot, ananas,
majonnäs, crème fraiche samt med en touch av kummin

Tillbehör

Färsk salladsblad
Cocktailtomater
Saltgurka i klyftor
Rödlök i skivor

Såser

Kansas City Barbequesås
Bearnaisesås

Pris 249: -/person inkl. moms

Dryckesförslag

Coca cola, 33 cl, serveras med is och citronskiva
Pris 19: -/st inkl. moms

Hyra fritös och fritera pommes på plats

Pommes Country Cooking Pure & Rustic – fritera pommes på plats.
Hyra för fritös inkl. olja och redskap 295:-.
Kockmössa och förkläde lånas ut till kocken.
Instruktioner och redskap medföljer.

Naturligtvis fixar jag också gluten och laktosfria alternativ,
eller annan specialkost ni har behov av!.

Välkommen med beställning eller förfrågningar

Hälsar er festfixare Christina Jarl

Vi tar emot 15-35 gäster i vår festlokal. Serveringsavgift halvdag 4 tim 1400 kr inkl. moms
och heldag 8 timmar 2000 kr inkl. moms.



– THE –
BARBECUE
company™

Priserna på denna
menysida är
cateringpriser.
Önskar ni äta hos
oss på Christinas
Gästgiveri
så tillkommer en
serveringsavgift/
lokalkostnad.
Välkomna !

