

Gäller från och med 2019-01-01

# 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** i lagom storlek

**Vegetable Fries, Carrots & Parsnip** (morot och palsternacka)  
**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 269: -/person inkl. moms

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

- THE -  
**BARBECUE**  
company™



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



### Hyra fritös och fritera pommes på plats

Pommes Country Cooking Pure & Rustic – fritera och få supergoda pommes !  
Hyra för fritös inkl. olja och redskap 295: -

Kockmössa och ett rejält förkläde lånas ut till kocken.  
Instruktioner och redskap medföljer.

Välkommen med beställning eller förfrågningar

### Hälsar er festfixare Christina Jarl

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

Christinas Gästgifveri AB  
Ervalla Gård 257  
718 95 ERVALLA

Telefon  
070-393 09 09  
[info@festfix.com](mailto:info@festfix.com)

Företaget innehar F-skattsedel  
[www.christinajarl.se](http://www.christinajarl.se)