



Christinas Gästgiveri

ERVALLA GÅRD

Bed & Breakfast – Catering – Festarrangemang

Förtäring vid Minnesstund - Det är viktigt att få samlas och samtala, och jag lovar ett vänligt och personligt bemötande vid minnesstunden.

Menyer - Detta är lite olika förslag. Fullständiga menyer www.christinajarl.se

I våra priser ingår följande:

Genomtänkt och personligt anpassad dukning och dekoration.
Servetter, ljus och blommor från naturen efter årstidens växling.
Dukar, om lokalen har specialanpassade dukar till borden så använder vi de.
Serveringspersonal.



Extra dryck (det ingår 1 styck per person i menyerna)

Lingondricka med hela lingon, 20 cl. *Pris 20:-*

Läsk, lättöl eller mineralvatten, 33 cl. *Pris 25:-*

Biodynamiska, ekologiska frukt och bärdrycker från Saltå Kvarn i Järna, 20 cl. *Pris 30:-*

Saltå Kvarns drycker är skonsamt framställda för att bibehålla de naturliga näringsämnen och frukternas egna smaker och sötna.



Utkörning

Utkörningsavgift 300:- per bil, inkl. 5 mil tur/retur.

För resor längre än 5 mil debiteras 60:- per mil

Maria, Gerd, Christina, Britt, Monica och pappa Stig.



Övrigt

Minimum beställningsantal är 15 personer.

För eventuellt iordningsställande och framtagande av till exempel extra stolar och bord till lokalen ni har hyrt tillkommer kostnad på 475:- per timme

För eventuella resor för att hämta nycklar mm för att komma in i lokalen ni hyrt tillkommer kostnad på 475:- per timme och resa 60:- per mil.

Om ni önskar vara hos oss på Christinas Gästgiveri – i en lugn och rofylld miljö med gratis parkering 2 mil norr om Örebro så tillkommer en lokalkostnad.



Specialkost – Var snäll och kolla med era gäster vad de önskar äta !

Glutenfri, äter glutenfritt mjöl, tål ej spannmålen vete (även durumvete), råg, korn, dinkel samt kamut.

Naturligt glutenfri, äter tex majsmjöl och potatismjöl, skall undvika allt vars ursprung är vete, korn eller råg.

Laktosfri, äter laktosfria produkter, skall begränsa sitt användande utav någon form av mjölkprodukter.

Mjölkfritt, dricker tex havremjöl och soyamjöl, vid mjölkproteinallergi måste alla former av mjölk- och mjölkprodukter uteslutas helt ur kosten.

Stenfrukter, till dem räknas aprikos, körsbär, nektarin, persika, plommon, de exotiska frukterna litchi, mango och rambutan samt valnöt och kokosnöt.

Vegetarisk mat vilka varianter finns ?

Vegan - avstår från alla animaliska produkter såsom kött, fisk, fågel, mjölkprodukter, ägg, honungs- och vaxprodukter, och olika tillsatser av animaliskt ursprung.

Laktovegetarian - äter inte kött, fisk och fågel. De äter dessutom heller inte ägg. Däremot äter en laktovegetarian fortfarande mejeriprodukter som mjölk, yoghurt och ost.

Ovo-vegetarian - äter ägg, men inte några mejeriprodukter. "Ovo" härstammar från det latinska namnet för ägg.

Lakto-ovo-vegetarian - äter samma saker som laktovegetarianer, med skillnad att de även äter ägg.

Pescetarian (stockholmsvegetarian) - äter en vegetarisk kost men även fisk och skaldjur.

Flexitarian - försöker att hålla sig ifrån att äta kött, men gör det ibland. Flexitarianism har blivit populärt och kan vara ett sätt att närma sig vegetarianismen.

Klimatarian - en relativt ny typ av vegetarianism är klimatarianismen. Målet med att vara klimatarian är att äta mat som orsakar mindre utsläpp, tex genom att minimera transport och sophantering.

Pollotarian - äter inte rött kött eller fisk, men äter fågel, ägg och mejeriprodukter.

Naturligtvis fixar jag de alternativa special koster ni har behov av!

Meny 1 Fika!

Olika sorters hembakt bröd och småkakor
Kaffe, te eller varm choklad med socker, mjölk och honung
Hemkockt saft från Balsta Gårdsbutik
Pris 190: -/person



Lägg till: Vår egen hembakta Gräddtårta Pris 30: -/person

Meny 2 Räksmörgås!

Bröd och smör, sallad, ägg och majonnäs
Handskalade räkor, citron och färsk dill
Kaffe, te eller varm choklad med socker, mjölk och honung
Hemkockt saft från Balsta Gårdsbutik
Godbit -till exempel chokladboll med hasselnötter och salt caramel, chokladbiskvi eller vaniljhjärta mm
Pris 210: -/person

Lägg till: Läsk, lättöl eller mineralvatten Pris 25: - st.

Meny 3 Smörgåstårta och Godbit!

Tre olika hemgjorda röror per tårta. *Dekoreras med:* sallad, ägg, majonnäs, räkor, ost, svensk rökt skinka, gurka, cocktailtomater, citron och färsk örtekrydda mm
Dryck - Lingondricka med hela lingon, 20 cl **eller** läsk, lättöl eller mineralvatten, 33 cl
Godbit -till exempel chokladboll med hasselnötter och salt caramel, chokladbiskvi eller vaniljhjärta mm
Kaffe, te eller varm choklad med socker, mjölk och honung
Hemkockt saft från Balsta Gårdsbutik
Pris 250: -/person



Meny 4 Landgång på rågsiktkekaka!

Sallad, ägg, majonnäs och handskalade räkor
Västgöta klosterost och paprika
Svensk rökt skinka och färsk gurka
Bakad pastej och Mor Annas smörgåsgurka



Rökt renstek med hemmagjord pepparrotscrème

Cocktailtomat och färsk örtekrydda

Dryck - Lingondricka med hela lingon, 20 cl **eller** läsk, lättöl eller mineralvatten, 33 cl

Gräddtårta– Mina tårter är generösa och välsmakande !

Hembakta sockerkaksbottnar med fyllning av hemkokt vaniljkräm och hallongrädde.

Rikligt dekorerad med färska bär, riven vit choklad och citronmeliss

Kaffe, te eller varm choklad med socker, mjölk och honung

Hemkokt saft från Balsta Gårdsbutik

Pris 269: -/ person



Meny 5 Afternoon Tea - Christina fick inspiration, tips och idéer när hon besökte Hotellet The Dorchester i London

The Promenade – A London Institution for traditional British Afternoon Tea

1 glas Herrljunga **mousserande cider** alkoholhalt 0,7 %

A selection of **homemade finger sandwiches** on artisan bread:

Ett urval av hemlagad finger smörgåsar på hembakt bröd:

Smoked salmon with sweet mustard and dill on granary bread

- Rökt lax med söt senap och dill

Roast chicken with Pommery mustard on basil bread - *Stekt kyckling med stark senap och basilika*

Cucumber with mint cream cheese on caraway seed bread - *Gurka med mynta cream cheese och kummin*

Egg mayonnaise with shallot confit and shiso cress on white bread - *Ägg majonnäs med schalottenlök och krasse på vitt bröd*



Warm raisin and plain scones from our bakery served with **homemade strawberry jam**, a seasonal jam and Cornish clotted cream - *Scones serveras med hemlagad jordgubbssylt, en säsongssylt och clotted cream*

After Eight, *tunna mintchoklad bitar*

Pure Butter Shortbread, *smörkakor i den skotskrutiga asken*

Hembakt mjuk fruktkaka, *med fikon, aprikos, apelsin och cognac*

Afternoon Tea – En högkvalitativ blandning av te från Yunnan, Ceylon och Assam. Ett perfekt val till en välsmakande kaka

Örebro Slotts – En väldoftande teblandning tillägnat alla som vill njuta av en rund och söt kopp te och minnas Örebro

Mambo Jambo – En spännande kombination av tropiska frukter, persika, papaya, aprikos, blå malva, solrosblomma, vinbär och smultron

Pris 279: -/ person

Meny 6 Österrisk Gulaschsoppa - en mustig och smakrik soppa värmer ju gott i hjärtat!

Gulasch soppa med nötkött, potatis, paprika och kummin mm

Toppad med en klick crème fraiche och färsk kruspersilja

Gästgifveriets hembakta rågbröd med filmjök, rågkross och sirap mm. Bakat med ekologiskt mjöl från Saltå Kvarn

Färsk ost med salladslök och färska örter

Dryck - Lingondricka med hela lingon, 20 cl **eller** läsk, lättöl eller mineralvatten, 33 cl

Marabou chokladbit Premium 70 % kakao

Kaffe, te eller varm choklad med socker, mjölk och honung

Hemkokt saft från Balsta Gårdsbutik

Pris 250: -/ person



Meny 7 Hemlagade pajer - En nybakt paj är ju värmande och alltid gott!

Lakto-ovo-vegetarisk paj med fetaost, Kalamata oliver, soltorkad tomat och vitlök
Vinegrattdressing

Paj med rökt lax och färsk purjolök, bakad med ekologiskt dinkelmjöl och keso
Frisk citrusdressing

Köttfärspaj med vild och kryddig smak, innehåller skogssvamp, paprika och crème fraiche
Vitlöksdressing

Säsongens sallad

Hembakt kornknäckebröd, bakat av ekologiskt mjöl från Saltå Kvarn

Bregott med havssalt serveras i gjutjärnsask och med gjutjärnsmörkniv från Skeppshult, design Ernst

Dryck - Lingondricka med hela lingon, 20 cl **eller** läsk, lättöl eller mineralvatten, 33 cl

Chokladbiskvi - Handgjord chokladbiskvi med chokladsmörkräm

Kaffe, te eller varm choklad med socker, mjölk och honung

Hemkockt saft från Balsta Gårdsbutik

Pris 350: -/person



Meny 8 Gården och Havet - många goda smaker, fräscht och fint!

Gården - Kalkonpastrami, svensk rökt skinka och rostbiff

Havet - Varmrökt regnbågsfilé från Ställbergs rökeri och handskalade Räkor

Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med Västerbottenost

eller Potatisallad med äpple och purjolök (majonnäs, crème fraiche och gräddfil)

Frukt och grönsaker efter säsong

Mjukt bröd och **Bregott ekologiskt**, serveras i gjutjärnsask och med gjutjärnsmörkniv från Skeppshult, design Ernst

Dryck - Lingondricka med hela lingon, 20 cl **eller** läsk, lättöl eller mineralvatten, 33 cl

Minikladdkakor med blå vallmofrön och pudrade med florsocker

Kaffe, te eller varm choklad med socker, mjölk och honung

Hemkockt saft från Balsta Gårdsbutik

Pris 400: - / person



Meny 9 Italiensk Buffé meny - Bra till er som önskar äta LCHF inspirerad mat!

Crostini

Ostcremé med Philadelphia, soltorkade tomater, färsk basilika och vitlök

Vinägerkapis, Kalamata oliver, soltorkade tomater och marinerade vitlöksklyftor

Grönsallad med valnötter och parmesanost

Färsktomater och mozzarella med färsk basilika och svartpeppar, ringlad kallpressad olivolja från Saltå

Kvarn, extra jungfruolivolja tillverkad av ekologiska oliver

Pastasallad med basilika o vitlöksdressing

Marinerade räkor med färsk chili och vitlök

Milano salami, lufttorkad skinka och kycklingfiléer med pesto

Balsamvinäger i flaska och färsk basilika i kruka

Grissinipinnar och mjukt bröd med oliver och havssalt

Ostbricka med Brie, Gorgonzola, physalis, melon och vindruvor

Dryck -Lingondricka med hela lingon, 20 cl **eller** läsk, lättöl eller mineralvatten, 33 cl

Marabou chokladbit Premium 70 % kakao

Kaffe, te eller varm choklad med socker, mjölk och honung

Hemkockt saft från Balsta Gårdsbutik

Pris 410: -/person



Varmt välkommen med beställning eller förfrågningar hälsar **Christina Jarl** 070-393 09 09



Christinas Gästgifveri AB
Ervalla Gård 257
718 95 ERVALLA

Telefon
070-393 09 09
info@festfix.com

Företaget innehar F-skattsedel
www.christinajarl.se

Besöksadress: Christinas Gästgifveri finns på Ervalla Gård, ett par mil norr om Örebro