



## Meny Svensk Buffé – Vild och vacker Naturliga råvaror från Svenska skogar!



*I det moderna köket är vilt en oslagbar råvara. Att äta vilt ligger också i samklang med vår samtid, där omsorg om miljön blir allt viktigare...*

### Fördrink med viltgott

Lingondricka med hela lingon, serveras i portionsflaskor  
Tunnbrödsrulle med rökt viltkött, ren, älg och hjort, pepparrotscrème och svenska blåbär, serveras på krusig salladsbädd med färsk persilja



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



### På buffébordet

Rökt renstek, Rökt älgkorv och Tranbär

Varmrökt regnbågsfilé, från Ställbergs rökeri där Dennis Fältström har tilldelats guld vid SM i mathantverk. Juryns betyg "En nära nog idealiskt rökt fisk som vittnar om noggrannhet och gott hantverk"

Kall sås med röd rom och dill  
Gästgifveriets potatissallad, lök, olivolja, vinäger, gräslök, rädisor, cocktailtomater samt vårlök



Helstekt hjortinnanlår från Bergslagsdelikatesser, marinerad i svensk rapsolja och svartpeppar

Messmörssås, viltfond, timjan, gräddde, madeiravin samt hela lingon

Smörfrästa kantareller med gul lök och toppat med lite salt

Nykokt potatis, som är ekologisk odlad  
Gräddfil med svartpeppar och färska örter  
Säsongens sallad med färsk örtekrydda

Hembakt kornknäckebröd med mjöl från Saltå Kvarn  
Västerbottenost, att hyvla goda skivor av...  
Bregott ekologiskt serveras i gjutjärnsask och med Gjutjärnssmörkniv från Skeppshult, design Ernst

### Dessert

Vaniljglass av god kvalité  
Varm hjortronsås, ekologiskt rårorsocker  
Färsk citronmeliss



Pris 575: -/person inkl. moms

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

Välkommen med beställning eller förfrågningar **Hälsar er festfixare Christina Jarl**