



Tio starka kvinnor, från 1500-talet och fram till idag, vilka alla har haft stort inflytande på Ervalla Gård

Meny: 10 Starka Kvinnor erbjuder dig Förrätt, varmrätt och dessert

Välkommen att välja rätter som du önskar ur valfri meny

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

1: Britta Jönsdotter Roos af Ervalla (1489/92-ca1580)

Brita var gift tre gånger, två av hennes män halshöggs och den tredje tvingades i landsflykt...



Förrätt

Rökt nötrulle med pepparrotskräm, som "en ros" på salladsbädd.

Pris 75: -



Varmrätt

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"

Frisk citrussås

Sparris, gröna ärtor, tomatklyftor och färsk citron

Nykokt potatis som är ekologiskt odlad

Smör och bröd

Pris 205: -

Dessert

Kunglig hovdessert

Hembakta marängar, vaniljglass, vispgräddde, bananer och hemkokt chokladsås

Pris 105: -

2: Ingeborg Christoffersdotter Röd (ca 1530–1558)

Vid mitten av 1500-talet tog Britas dotter, Ingeborg, över Ervalla Gård.



Förrätt

Västerbottensostpaj med sallad och Sauce Verte

Pris 79: -

Varmrätt

Färsk Lax från Norge i ugn med grovsalt och dill på lök bädd

Genom att välja certifierade fiskar och skaldjur bidrar vi till att stoppa utarmningen av haven och minska utsläppen från odlingar.

Kall sås med röd rom och purjolök

Säsongens sallad med morotsslantar och färsk persilja

Nykokt potatis, som är ekologiskt odlad

Smör och bröd

Pris 210: -

Dessert Gräddtårta - *Mina tårtor är generösa och välsmakande!*



Hembakt sockerkaksbotten med fyllning av hemkokt vaniljkräm och hallongrädde. Rikligt dekorerad med färska bär, riven vit choklad och citronmeliss

Pris 32: -

3: Sigrid Bielke (1620–1679)

Sigrid ägde Ervalla Gård från 1640-talet och hon uppförde den nuvarande kyrkan i Ervalla. Om denna starka kvinna finns det många spännande berättelser bevarade.



Förrätt

Gubbröra med matjessill på knäckebröd från Saltå Kvarn i Järna

Pris 69: -

Varmrätt

Gratinerad Hjälmar gös

Hjälmargineraden är den enda sötvattensfisk som är miljöcertifierad enligt den internationellt erkända oberoende organisationen Marine Stewardship Council

Crème Bonjour sås med frästa färska champinjoner, toppad med färsk persilja

Pressad potatis, som är ekologiskt odlad

Picklade grönsaker

Smör och bröd

Pris 275: -

Dessert

Fläderpannacotta med Svenska bär

Pris 69: -

4: Eva Horn (1653–1740)

Eva var dotter till Sigrid och ägde Ervalla Gård vid slutet av 1600-talet och början av 1700-talet. Hon blev mycket gammal för sin tid, närmare 90 år, så hon måste ha ätit bra mat.



Förrätt

Hummersoppa med handskalade räkor serveras med en klick crème fraiche och färsk dill samt hembakta ostkex med Emmentalerost

Pris 105: -

Varmrätt

Sweetchilimarinerad kycklingfilé av Svensk kyckling

Curry o mangochutneysås

Paprikasymfoni med zucchini och färsk timjan

Saffransris

Smör och bröd

Pris 195: -

Dessert

Pinocciotårta – med hembakta sockerkaks / marängbottnar, vispad grädde och hallon emellan samt flagad mandel

Pris 35: -



5: Christina Anna Bielke (1688–1742)

När Eva i början av 1700-talet blev för gammal för att kunna sköta Ervalla Gård tog dottern Christina över. Christina dog dock bara två år efter sin mor, så hon åt nog själv inte så många måltider utan moderns stränga övervakande.



Förrätt

Svensk ”ceviche”. En svensk variant på den latinamerikanska klassikern ceviche. Till den svenska cevichen använder vi torsk som smaksätts med en citrondoftande marinad. Salladslök, pepparrot, kålrabbi, morötter och ett knippe med dill ger spänst och underbar smak

Pris 89: -

Varmrätt

Ugnstekt kycklingfilé av Svensk kyckling
Tzatziki (gurka, vitlök, och olivolja)
Fetaostsallad med oliver och rödlök

Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med Västerbottensost
Smör och bröd

Pris 210: -

Dessert

Citronfromage med frisk citrussmak, svenska bär och en gräddklick

Pris 79: -

6: Ulrika Christina Mörner (1709–1778)

Ulrika var i sin tur dotter till Christina. Hon ägde Ervalla Gård från moderns död 1742 och fram till det att gården såldes 1760.



Förrätt

Svampcrustader med kantareller och lite portvin

Pris 69: -

Varmrätt

Nötköttbullar med smak av honung och kryddpeppar

Kantarellsås, med grädde och gul lök

Rårörda lingon och inlagd pressgurka

Hemlagat potatismos, med en touch av muskot

Smör och bröd

Pris 199: -

Dessert

Minikladdkakor med blå vallmofrö serverade med hallongrädde

Pris 49: -

7: Gulli Hallgren



Gulli var sjuksköterskan som ägde och drev det berömda Ervallahemmet 1936–1943. Hon bör ha varit duktig på att servera mat åt många människor samtidigt, precis som vi är det idag på Christinas Gästgifveri.



Förrätt

Skagencanapé med många räkor, färsk gurka och tunnskivad rödlök

Pris 85: -

Varmrätt

Rosépepparmarinerad fläskfilé av Svensk Fläskfilé

Vitlökssås

Färgglad Tomat och löksallad med vinegraitte

Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med Västerbottensost

Smör och bröd

Pris 219: -



Dessert

Hembakt morotskaka med valnötter, med syrlig crème och ekologisk riven morot

Pris 29: -

8: Kerstin Cajdert (1932-)

Kerstin var också sjuksköterska och drev Ervallahemmet tillsammans med sin make 1961–1993. Hon har många både roliga och rörande berättelser från sin tid på Ervalla Gård.



Förrätt

Laxsnurra med gravad lax på ljust bröd med hovmästarsås

Pris 79: -

Varmrätt

Helstekt fläskfilé av Svensk Fläskfilé

Bearnaisesås

Blandad grönsallad

Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med

Västerbottensost

Smör och bröd

Pris 219: -

Dessert

Rabarberpaj, Syrlig rabarber under knäckigt havretäcke med kolasmak. Läckrare rabarberpaj får man leta efter. Serveras med vaniljglass eller hemkokt vaniljsås

Pris 85: -



Precis som på 1500-talet då man odlade och åt produkter från trädgården på Ervalla Gård, gör vi så även idag ...

9: Anna-Lisa Hanslin (1931-)

Anna-Lisa var en uppskattad fritidsledare på Ervallahemmet. Hon har fortfarande fritidsledarens påhittighet kvar, denna snart 90-åriga, starka kvinna.



Förrätt

Brieost på Kavring med druvor och selleri

Pris 49: -

Varmrätt

Vegetarisk Oumph! Grill Spiced

Stekt lök och blandsvamp

Vegetable Fries, morot och palsternacka i ugn

Vitlöksdip med iMat Fraiche

Potatisgratäng med purjolök och havregräde

Pris 189: -



Dessert

Äppelkaka, vi plockar gärna äpplen från vår egen trädgård, med lättvispad gräde

Pris 75: -

10: Christina Jarl (1968-)

Huvudrollsinnehavaren i vår story, Christina d.y., ägare av Christinas Gästgifveri, är en värdig arvtagerska till de nio tidigare kvinnorna med kopplingar till Ervalla Gård.

Christina är precis som de stark och målmedveten och talar gärna med såväl hästar som trevliga gäster.



Förrätt

Klassisk räkcocktail med handskalade räkor serveras med hemgjord Rhode Islanddressing

Pris 89: -

Genom att välja certifierade fiskar och skaldjur bidrar vi till att stoppa utarmningen av haven och minska utsläppen från odlingar.

Varmrätt

Oxfile från Närkekött.... marinerad i svensk rapsolja och svartpeppar, helstekts i ugnen och trancheras i lagom bitar

Bearnaisesås och mustig pepparsås med cognac

Sallad av säsongens utbud

Potatisgratäng med purjolök, gräde och rikligt med Västerbottensost

Smör och bröd

Dagspris från 345: -



Dessert

Hemkockt chokladpudding, **Christinas favoritrecept** med fruktsallad och lättvispad gräde

Pris 95: -

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

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

Christinas Gästgifveri AB
Ervalla Gård 257
718 95 ERVALLA

Telefon
070-393 09 09
info@festfix.com

Företaget innehar F-skattsedel
www.christinajarl.se