

VEGAN OCH LAKTO- VEGETARISK BUFFÉ

Christinas Gästgiveri
ERVALLA GÅRD



- SÄTT FÄRG OCH SMAK PÅ DITT KALAS !

Crostini
Olivröra och färsk persilja
Ostcremé - Philadelphia, saltorkade tomater,
färsk basilika och vitlök

Kalamataoliver, Saltorkade tomater och
Marinerade vitlöksklyftor

Grönsallad med valnötter och parmesan ost
Färsk tomater och mozzarella med färsk basilika och ringlad
kallpressad olivolja från Saltå Kvarn, *extra jungfruolivolja tillverkad av ekologiska oliver*

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

Tzatziki - *en härlig blandning med Grekisk yoghurt, färsk gurka, olivolja och vitlök*
Bönsallad med rödlök, färsk gurka, majs och bladpersilja



Hemgjorda picklesinlagda grönsaker, *av
säsongens råvaror*
Paprikasymfoni med färsk timjan, *färgsprakande
med zucchini*
Curry o mangochutneysås

Gästgiveriets potatissallad, *lök, olivolja, vinäger,
gräslök, rädisor, cocktailtomater samt vårlök*

Hummus, *med spännande rökig smak*

Serveras varmt

Vegetarisk Oumph! Grill Spiced
Vegetable Fries, *morot och palsternacka i ugnen med solrosolja*



Bröd

Ekologiskt knäckebröd, *från Saltå Kvarn i Järna*
"Vegansmör" *serveras i gjutjärnsask och med gjutjärnssmörkniv från Skeppshult, design Ernst*

Dessert: Ostbricka med färsk frukt
Hembakta ostkex med Emmentalerost

Pris 320: -/person inkl. moms

*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**

Christinas Gästgiveri AB
Ervalla Gård 257
718 95 ERVALLA

Telefon
070-393 09 09
info@festfix.com

Företaget innehar F-skattsedel
www.christinajarl.se