

Gäller från och med 2022-01-01



BUFFÉ MENY -AMERIKA

Low & Slow and real Hickory Wood Smoke



EN FANTASTISK BARBECUEUPPLEVELSE

VÄLKOMSTDRINK

Virgin Sunrice, apelsinjuice och grenadine med is och färsk apelsin

BUFFÉ

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, mörkt och fullproppat med smak

Hembakta hamburgerbröd Extra goda och lyxiga blir "Pulled Pork burgarna" om de görs med hembakat hamburgerbröd. I det här receptet används majonnäs istället för smör och mjölk och bröden kryddas med timjan, chili och riven ost.

Pommes Frites, stora och rejäla med krispig smak

Vegetable Fries, rotfruktsstavar som är en smakrik blandning av gul morot, morot, palsternacka och potatis stekta i ekologisk chiliolja



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



TILLBEHÖR

Sallad, Cocktailtomater, Saltgurka och Syltad Rödlök

Coleslaw sallad - vitkål, morot, ananas, majonnäs, crème fraiche samt en touch av kummin

SÅSER

Aioli

Bearnaisesås

Kansas City Barbequesås

—THE—
BARBECUE
company™

DESSERT = CHOKLAD, NÖTTER OCH SYRA

Citron-maräng Tartelette, bra syra med smaker från södra USA

Brownie, en klassisk, krämig och mycket choklads smak

Pecanpaj, uppskattad med en fantastisk fyllning

.... samt lite vispad gräddde ...

Pris 375: -/person inkl. moms

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



Hyr fritösen och fritera pommes på plats

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

Hyra för fritösen inkl. olja och redskap 295:

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