



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/lokal kostnad.
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

Smör och Bröd

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



Dessert

Vaniljglass av god kvalitet
Varm hjortronsås, ekologiskt rårorsocker
Färsk citronmeliss

Pris 635: -/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**