

# 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*

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 355: -/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](mailto:info@festfix.com)

Företaget innehar F-skattsedel  
[www.christinajarl.se](http://www.christinajarl.se)