



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, 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 lokalkostnad och personalkostnad.
Välkomna !



På buffébordet

Rökt ren/hjortstek, 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, grädde, 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 örtkrydda

Smör och Bröd

Hembakt kornknäckebröd med mjöl från Saltå Kvarn
Västerbottensost, att hyvla goda skivor av...
Bregott ekologisk



Dessert

Vaniljglass av god kvalitet
Varm hjortronsås, ekologiskt rårorsocker
Färsk citronmeliss

Pris 759: -/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**

Christinas Gästgifveri AB
Ervalla Gård 257
718 95 ERVALLA

Telefon
070-393 09 09
info@festfix.com

Företaget innehar F-skattsedel
www.christinajarl.se