

Meny Julbuffé – på Christinas Gästgifveri



**Serveras lördagar och söndagar
i december klockan 14,00**

Christinas Gästgifveri
ERVALLA GÅRD



Christina och Mats fixar den goda maten !

Vi startar med glögg

Glögg – ett stående inslag i den svenska jultraditionen
Mor Annas pepparkakor
Ekologiska russin från Saltå Kvarn och mandel
Hemgjord Ädelostkräm

Bröd och ost

Gästgifveriets råglimpa med sirap, syltad ingefära och brödkryddor
Mamma Monicas berömda Kornknäckebröd
Boxholms Kryddost, Västgöta klosterost och Cheddarost
Bregott ekologiskt

Kalla rätter

Gästgifveriets äppelsill
Krämig citronsill med röd rom och dill
Kokt ekologisk potatis

Ägghalvor med majonnäs och handskalade räkor
Varmrökt regnbågsfilé från Ställbergs rökeri
Frisk citrussås och gröna ärtor

Bakad leverpastej och inlagd pressgurka med färsk chili
Kalvsylta och inlagda rödbetor
Svensk Julskinka med flera spännande senapssorter

Förkristen tid och medeltiden

Traditionen att fira jul har sina rötter i 1000-talets festligheter kring midvinterblotet, då man talade om "att dricka jul". Under lång tid nyttjades alla delar av den slaktade grisen varför rätter som julkorv, syltor, grisfötter och dopp i grytan sannolikt tillhör några av de äldsta inslagen som förekommer på julbordet.

Under medeltiden infördes kristna jultraditioner i Sverige, då bland annat fasteregler tillkom under advent. Det innebar att man inte fick äta kött veckorna före jul, vilket resulterade i att gröt och olika fiskrätter, främst lutfisk, blev en del av jultraditionen.



Kryddiga rökta korvar
Rökt renstek, pepparrots crème och cornichons

Sallader

Mimosasallad
Legymsallad, *Christinas favorit med krossad ananas*
Christinas rödbetsallad - *med lite äpple och pepparrot*
Grönkålssallad med apelsin, russin och valnötter



Varma rätter

Omelett med räkor och färsk dill
Prinskorv från Robertssons Charkuteri i Örebro
Köttbullar, *smaksatta med honung och kryddnejlika*

Bruna bönor
Fröken Jarls frestelse
Ingefärsmarinerade revbensspjäll
Hemkockt äpplemos



Dessert

Chokladpudding, *vi serverar Christinas favoritrecept*
Fräsch fruktsallad och svensk lättvispad gräde
Hemgjort chokladgottis
Hembakt toscakaka och skumtomtar

Kaffe

Nybryggt kaffe
Spännande tesorter och varm choklad
Mjök, socker och honung

Pris år 2024

Vuxen 545: -/ person inkl. moms
Barn 4 – 11 år 275: -/ person inkl. moms
Barn 0 – 3 år 0:-

Drycker

Lingondricka, 20 cl *Pris 25:-/st. inkl. moms*
Julmust
Lättöl
Mineralvatten, 33 cl *Pris 28:-/st. inkl. moms*

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

Välkommen med beställning eller förfrågningar
Hälsar Er Festfixare Christina Jarl

