



Tio starka kvinnor, från 1500-talet och fram till idag, vilka alla har haft stort inflytande på Ervalla Gård

Meny - 10 Starka Kvinnor erbjuder dig:

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

1: Britta Jönsdotter Roos af Ervalla (1489/92-ca1580)

Brita var gift tre gånger, två av hennes män halshöggs och den tredje tvingades i landsflykt...



Förrätt

Rökt svensk nötrulle med pepparrotsfärskost med hemkokt äppelpuré. Som "en ros" på salladsbädd och hembakt fröknäcke
Pris 95: -



Varmrätt

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".

Frisk citrussås med dill

Sparris, gröna ärtor, tomatklyftor och färsk citron

Nykokt potatis som är ekologiskt odlad, från Rörbraket's ekologiska grönsaker

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Pris 269: -

Dessert Kunglig hovdessert - Hembakta marängar, vaniljglass, vispgrädd, bananer och hemkokt chokladsås

Pris 139: -



2: Ingeborg Christoffersdotter Röd (ca 1530–1558)

Vid mitten av 1500-talet tog Britas dotter, Ingeborg, över Ervalla Gård.



Förrätt

Västerbottensostpaj med sallad och Sauce Verte, kall sås med spenat o örter
Pris 109: - Västerbottensost från det lilla mejeriet i Burträsk – en smak av Sverige sedan 1872.

Varmrätt

Lax från Nordsjön, hel filésida i ugn med grovsalt och dill på lökbädd
Genom att välja certifierade fiskar och skaldjur bidrar vi till att stoppa utarmningen av haven och minska utsläppen från odlingar.

Kall sås med stenbitsrom, purjolök och dill

Säsongens sallad och färsk citron

Delikatesspotatis, små runda fina med skal på ...

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Pris 275: -

Dessert

Gräddtårta - *Mina tårter är generösa och välsmakande!*

Hembakt sockerkaksbotten med fyllning av hemkockt vaniljkräm och hallongrädde.

Riktigt dekorerad med svenska bär, riven vit choklad och färsk citrönmeliss

Pris 45: -



3: Sigrid Bielke (1620–1679)

Sigrid ägde Ervalla Gård från 1640-talet och hon uppförde den nuvarande kyrkan i Ervalla.

Om denna starka kvinna finns det många spännande berättelser bevarade.



Förrätt

Klassisk Caesarsallad med krämig och smakrik dressing, vitlök, sardellfiléer och parmesanost och knapriga brödkrutonger

Välj mellan Parmesanost *eller* Västerbottensost som toppning på din sallad

Pris 99: -

Varmrätt

Hjälmar gös *eller* Kolja

Gratinerad med sås av färskost och gräslök

Toppad med frästa färska champinjoner och färsk kruspersilja

Hjälmargin är den enda sötvattensfisk som är miljöcertifierad, enligt

Marine Stewardship Council - MSC är en internationell icke

vinstdrivande organisation som främjar hållbart fiske. De driver ett

omfattande certifierings- och miljömärkningsprogram med målet att vi alla

ska kunna njuta av mat från havet, både idag och i framtiden.

Nykockt potatis som är ekologiskt odlad, från Rörbraket's ekologiska grönsaker *eller* hemlagat potatismos

Picklade grönsaker (morötter, blomkål och sockerärtsskidor)

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Pris med Hjälmargin 315: - Pris med Kolja 265: -



Dessert

Fläderpannacotta med svenska bär, vi har ett riktigt somrigt recept med flädersaft

Serveras gärna med färska jordgubbar för ännu mera sommar!

Pris 89: -



4: Eva Horn (1653–1740)

Eva var dotter till Sigrid och ägde Ervalla Gård vid slutet av 1600-talet och början av 1700-talet. Hon blev mycket gammal för sin tid, närmare 90 år, så hon måste ha ätit bra mat.

Förrätt

Hummersoppa med handskalade räkor serveras med en klick

crème fraiche och färsk dill samt

hembakta ostkex med

Emmentalerost

Pris 139: -



Varmrätt

Sweetchilimarinerad svensk kycklingfilé
Curry o mangochutneysås
Paprikasymfoni med zucchini och färsk timjan
Saffransris
Hembakt bröd och Bregott ekologisk
Pris 259: -



Dessert

Pinocchiotårta – är en klassisk marängtårta med sockerkaksbotten som även kallas för *Brittatårta*, *Glömmingetårta* och *herrgårdstårta*. Vi fyller den med vispad grädde och hallon *eller* mandarinklyftor samt flagad mandel på
Pris 49: -



5: Christina Anna Bielke (1688–1742)

När Eva i början av 1700-talet blev för gammal för att kunna sköta Ervalla Gård tog dottern Christina över. Christina dog dock bara två år efter sin mor, så hon åt nog själv inte så många måltider utan moderns stränga övervakande.

Förrätt

Varmrökt regnbågsfilé med dillmajonnäs och kräftstjärtar på polarbröd och en citronsnurr med färsk dill
Pris 105: -

Varmrätt

Ugnstekt svensk kycklingfilé
Tzatziki (*gurka, vitlök, och olivolja*)
Sallad med fetaost, oliver och rödlök
Potatisgratäng med purjolök, grädde och Västerbottensost
Hembakt bröd och Bregott ekologisk
Pris 275: -



Dessert

Citronfromage med frisk citrussmak, svenska bär och en gräddklick
En fräsch citronfromage passar utmärkt som avslutning på en festmåltid.
Pris 99: -



6: Ulrika Christina Mörner (1709–1778)

Ulrika var i sin tur dotter till Christina. Hon ägde Ervalla Gård från moderns död 1742 och fram till det att gården såldes 1760.

Förrätt

Svamprustader med kantareller och lite portvin serveras med sallad och färsk ekologisk lök
Pris 89: -

Varmrätt

Ekologiska nötköttbullar med smak av honung och kryddpeppar
Krämig kantarellsås, med svensk grädde och gul ekologisk lök
Rårörda lingon och inlagd pressgurka, en charmant klassiker, skivad gurka i effektfull ättikslag med lite färsk chili.

Hemlagat potatismos, med en touch av muskot

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Pris 265: -

Dessert

Minikladdkakor med blå vallmofrö serverade med hallongrädde

Pris 65: -



7: Gulli Hallgren

Gulli var sjuksköterskan som ägde och drev det berömda Ervallahemmet 1936–1943. Hon bör ha varit duktig på att servera mat åt många människor samtidigt, precis som vi är det idag på Christinas Gästgifveri.

Förrätt

Skagencanapé med härliga handskalade räkor, färsk gurka och tunnskivad rödlök

Pris 115: -

Varmrätt

Rosépepparmarinerad svensk fläskfilé

Vitlökssås *eller* Bearnaisesås

Färgglad tomat och löksallad med vinägrett *eller* blandad grönsallad

Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med Västerbottensost

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Pris 289: -

Dessert

Hembakt morotskaka med valnötter, syrlig crème och ekologisk riven morot

Pris 39: -



8: Kerstin Cajdert (1932-)

Kerstin var också sjuksköterska och drev Ervallahemmet tillsammans med sin make Bertil 1961–1993. Hon har många både roliga och rörande berättelser från sin tid på Ervalla Gård.

Förrätt

Laxsnurra med gravad lax på ljust bröd med hovmästarsås

Pris 105: -

Varmrätt

Schnitzel - en klassisk fläskschnitzel *eller* en växtbaserad schnitzel
Rödvinssås
Gröna ärtor och färsk citron
Råstekt potatis *eller* stekt kulpotatis med skal
Hembakt bröd och Bregott ekologisk
Pris 299: -

Dessert

Rabarberpaj, syrlig rabarber under knäckigt havretäcke med kolasmak
Läckrare rabarberpaj får man leta efter.
Serveras med vaniljglass *eller* hemkokt vaniljsås
Pris 105: -



Precis som på 1500-talet då man odlade och åt produkter från trädgården på Ervalla Gård, gör vi så även idag ...

9: Anna-Lisa Hanslin (1931-)

Anna-Lisa var en uppskattad fritidsledare på Ervallahemmet. Hon har fortfarande fritidsledarens pähittighet kvar, denna drygt 90-åriga, starka kvinna.



Förrätt

Ugnsrostade rödbetor med chèvreost, rostade nötter och lokalproducerad honung
Pris 89: -

Varmrätt – Växtbaserad

Vegetarisk Oumph! Grill Spiced
Stekt ekologisk lök, svamp och kall örtsås
Rotfruktsgratäng (*potatis, morötter och palsternacka*)
Hembakt bröd och Flora mjölkfritt
Pris 255: -



Dessert

Äppelkaka med kanel, kardemumma och pärlsocker,
vi plockar gärna äpplen från vår egen trädgård,
serveras med lättvispad grädde
Pris 99: -



10: Christina Jarl (1968-)

Huvudrollsinnehavaren i vår story, Christina d.y., ägare av Christinas Gästgifveri, är en värdig arvtagerska till de nio tidigare kvinnorna med kopplingar till Ervalla Gård. Christina är precis som de stark och målmedveten och talar gärna med såväl hästar som trevliga gäster.

Förrätt

Klassisk räkcocktail med handskalade räkor, gröna ärtor, färska champinjoner och sparris samt hemgjord Rhode Islanddressing
Pris 119: -

Räkorna är sjökokta och från Nordostatlanten. Leverantören Feldt's har ett starkt fokus på hållbart fiske som värnar om vår miljö och framtid, räkorna är MSC-certifierade.

Varmrätt

Oxfile från Närkekött.... marinerad i svensk rapsolja och svartpeppar, helstekts i ugnen och trancheras i lagom bitar

Närke kött – Svenskt kött av högsta kvalitet från gårdar i närheten

Konceptet är enkelt -att alltid erbjuda svenskt, närproducerat kvalitetskött.

De lägger stort fokus på god djurhållning och låg klimatpåverkan.

Mustig pepparsås med cognac
Blandad grönsallad av säsongens utbud
Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med Västerbottensost
Hembakt bröd och Bregott ekologisk
Dagspris från 469: -



Dessert

Hemkokt chokladpudding,
Christinas favoritrecept
med färsk fruktsallad och lättvispad grädde
Pris 129: -



*Naturligtvis fixar jag gluten och laktosfria alternativ, eller annan specialkost ni har behov av!
Vid specialkost tillkommer 15 % på priset per person*

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