

Gäller från och med 2025-02-01

VEGAN OCH LAKTO- VEGETARISK BUFFÉ

Christinas Gästgifveri
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 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

Gästgifveriets potatissallad, *lök, olivolja, vinäger, gräslök, rädisor, cocktailtomater samt vårlök*

Hummus, *med spännande rökig smak*

Serveras varmt

Vegetarisk Oumph! Grill Spiced
Rotfruktsstavar, ekologiskt odlade från Rörbrukets grönsaker,
stekta i ekologisk kokosolja



Bröd: Hembakt bröd, fröknäcke och Flora mjölkfritt

Dessert: Ostbricka med 3 olika sorters ost samt färsk frukt
Hembakta ostkex med Emmentalerost

Pris 425: -/person inkl. moms

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



// Tack för den underbara maten. Petra och Johan //

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