



**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 99: -



### **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  
Kokt potatis, små fina med skal  
Hembakt bröd och Bregott ekologisk  
Pris 285: -

**Dessert** Kunglig hovdessert - *Hembakta marängar, vaniljglass, vispgrädde, bananer och hemkokt chokladsås*  
Pris 145: -



## **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 115: - *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 289: -

**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 48: -

**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 105: -

**Varmrätt**

Hjälmar gös *eller* Kolja

Gratinerad med sås av färskost och gräslök

Toppad med frästa färska champinjoner och färsk kruspersilja

*Hjälmarginer 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.*

Kokt potatis, små fina med skal

*eller* hemlagat potatismos

Picklade grönsaker (morötter, blomkål och sockerärtsskidor)

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Pris med Hjälmarginer 335: -      Pris med Kolja 279: -

**Dessert**

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

*Serveras gärna med färska jordgubbar för ännu mera sommar!*

Pris 95: -

**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 149: -

**Varmrätt**

Sweetchilimarinerad svensk kycklingfilé  
Curry o mangochutneysås  
Paprikasympfoni med zucchini och färsk timjan  
Saffransris  
Hembakt bröd och Bregott ekologisk  
Pris 275: -

### 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 52: -



## 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 110: -

### 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 289: -

### Dessert

Citronfromage med frisk citrussmak, svenska bär och en gräddklick  
*En fräsch citronfromage passar utmärkt som avslutning på en festmåltid.*  
Pris 105: -



## 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 95: -

### 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 279: -



### Dessert

Minikladdkakor med blå vallmofrö serverade med hallongrädde  
Pris 69: -



## 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 125: -

### 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 305: -



### Dessert

Hembakt morotskaka med valnötter, syrlig crème och ekologisk riven morot  
Pris 42: -



## 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 115: -

### Varmrätt

Schnitzel - en klassisk fläkschnitzel *eller* en växtbaserad schnitzel

Rödvinssås

Gröna ärtor och färsk citron

Råstekt potatis *eller* stekt kulpotatis med skal

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Pris 315: -

### Dessert

Rabarberpaj, syrlig rabarber under knäckigt havretäcke med kolasmak

*Läckrare rabarberpaj får man leta efter.*

Serveras med vaniljglass *eller* hemkokt vaniljsås

Pris 115: -



**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 95: -

### Varmrätt – Växtbaserad

Vegetarisk Oumph! Grill Spiced

Stekt ekologisk lök, svamp och kall örtsås

Rotfruktsgratäng (*potatis, morötter och palsternacka*)

Hembakt bröd och Flora mjölkfritt

Pris 269: -



### Dessert

Äppelkaka med kanel, kardemumma och pärlsocker,

*vi plockar gärna äpplen från vår egen trädgård,*

serveras med lättvispad grädde

Pris 105: -



## 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 125: -

*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

Oxfilé 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, Svart vinbärsgelé

Potatisgratäng med purjolök, grädde och rikligt med Västerbottensost

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Dagspris från 499: -



### Dessert

Hemkokt chokladpudding,

*Christinas favoritrecept*

med färsk fruktsallad och lättvispad grädde

Pris 139: -



*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](mailto:info@festfix.com)

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