



**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 hemkockt äppelpuré.
Som "en ros" på salladsbädd och hembakt fröknäcke
Pris: avhämtning 94:-/person inkl. 6 % moms
Pris: äta på plats 99:-/person inkl. 12 % moms



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: avhämtning 270:-/person inkl. 6 % moms
Pris: äta på plats 285:-/person inkl. 12 % moms



Dessert Kunglig hovdessert - Hembakta marängar, vaniljglass, vispgrädde, bananer och hemkockt chokladsås
Pris: avhämtning 138:-/person inkl. 6 % moms
Pris: äta på plats 145:-/person inkl. 12 % moms

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: avhämtning 109:-/person inkl. 6 % moms
Pris: äta på plats 115:-/person inkl. 12 % moms

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: avhämtning 274:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 289:-/person inkl. 12 % moms

Dessert

Gräddtårta - *Mina tårtor är generösa och välsmakande!*

Hembakt sockerkaksbotten med fyllning av hemkockt vaniljkräm och hallongrädde.

Rikligt dekorerad med svenska bär, riven vit choklad och färsk citronmeliss

Pris: avhämtning 45:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 48:-/person inkl. 12 % moms



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: avhämtning 99:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 105:-/person inkl. 12 % moms

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.

Kokt potatis, små fina med skal

eller hemlagat potatismos

Picklade grönsaker (morötter, blomkål och sockerärtsskidor)

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Pris: Hjälmargin avhämtning 317:-/person inkl. 6 % moms

Pris: Hjälmargin äta på plats 335:-/person inkl. 12 % moms

Pris: Kolja avhämtning 265:-/person inkl. 6 % moms

Pris: Kolja äta på plats 279:-/person inkl. 12 % moms



Dessert

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

Serveras gärna med färska jordgubbar för ännu mera sommar!

Pris: avhämtning 90:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 95:-/person inkl. 12 % moms



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: avhämtning 141:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 149:-/person inkl. 12 % moms



Varmrätt

Sweetchilimarinerad svensk kycklingfilé

Curry o mangochutneysås

Paprikasympfoni med zucchini och färsk timjan

Saffransris

Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Pris: avhämtning 261:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 275:-/person inkl. 12 % moms

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: avhämtning 49:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 52:-/person inkl. 12 % moms



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: avhämtning 105:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 110:-/person inkl. 12 % moms

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: avhämtning 274:-/person inkl. 6 % moms
Pris: äta på plats 289:-/person inkl. 12 % moms



Dessert

Citronfromage med frisk citrusmak, svenska bär och en gräddklick
En fräsch citronfromage passar utmärkt som avslutning på en festmåltid.
Pris: avhämtning 99:-/person inkl. 6 % moms
Pris: äta på plats 105:-/person inkl. 12 % moms



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: avhämtning 90:-/person inkl. 6 % moms
Pris: äta på plats 95:-/person inkl. 12 % moms

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: avhämtning 265:-/person inkl. 6 % moms
Pris: äta på plats 279:-/person inkl. 12 % moms



Dessert

Minikladdkakor med blå vallmofrö serverade med hallongrädde
Pris: avhämtning 66:-/person inkl. 6 % moms
Pris: äta på plats 69:-/person inkl. 12 % moms



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: avhämtning 119:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 125:-/person inkl. 12 % moms

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: avhämtning 289:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 305:-/person inkl. 12 % moms

Dessert

Hembakt morotskaka med valnötter, syrlig crème och ekologisk riven morot

Pris: avhämtning 40:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 42:-/person inkl. 12 % moms



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: avhämtning 109:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 115:-/person inkl. 12 % moms

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: avhämtning 299:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 315:-/person inkl. 12 % moms

Dessert

Rabarberpaj, syrlig rabarber under knäckigt havretäcke med kolasmak

Läckrare rabarberpaj får man leta efter.

Serveras med vaniljglass *eller* hemkokt vaniljsås

Pris: avhämtning 109:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 115:-/person inkl. 12 % moms



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- 2025)

Anna-Lisa var en uppskattad fritidsledare på Ervallahemmet. Hon hade en fritidsledarens påhittighet kvar länge.



Förrätt

Ugnsrostade rödbetor med chèvreost, rostade nötter och lokalproducerad honung

Pris: avhämtning 90:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 95:-/person inkl. 12 % moms

Varmrätt – Växtbaserad

Vegetarisk Oumph! Grill Spiced

Stekt ekologisk lök, svamp och kall örtsås

Rotfruktsgratäng (*potatis, morötter och palsternacka*)

Hembakt bröd och Flora mjölkfritt

Pris: avhämtning 255:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 269:-/person inkl. 12 % moms

Dessert

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

Pris: avhämtning 100:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 105:-/person inkl. 12 % moms



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: avhämtning 119:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 125:-/person inkl. 12 % moms

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, Svart vinbärsgelé
Potatisgratäng med purjolök, gräde och rikligt med Västerbottensost
Hembakt bröd och Bregott ekologisk

Dagspris för avhämtning från: 473:-/person inkl. 6 % moms

Dagspris för att äta på plats från: 499:-/person inkl. 12 % moms



Dessert

Hemkockt chokladpudding,

Christinas favoritrecept

med färsk fruktsallad och lättvispad gräde

Pris: avhämtning 132:-/person inkl. 6 % moms

Pris: äta på plats 139:-/person inkl. 12 % moms

*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