



GÄSTGIVAREGÅRDEN
Ljungby

FÖRRÄTTER

Räkcoctail med handskalade räkor
och klassiska tillbehör..85kr/(75kr)

Rökt laxbakelse serveras med
löjrom samt citrusmarinerad
ruccola.....85kr/(75kr)

Rökt laxrulle fylld med
västerbottenostcremé toppad
med röd stenbitsrom samt spröda
salladsskott.....85 kr/(75kr)

Variation på lax
-Gravad laxkub med riven
pepparrot
-Laxcevice med smak av lime,
och koriander
-Varmrökt lax med
chilisalsa.....105kr/(95kr)

Halstrad pilgrimsmussla med
parmesanaioli och krispig
äppelsallad.....105kr/(95kr)

Tunnbrödsborg fylld med
skagenröra toppad med löjrom
och dill.....105kr/(95kr)



Italiensk lufttorkad skinka serveras
med melonsallad och
parmesanchips.....85kr/(75kr)

Kall ört och vitlöksmarinerad
fläskfilé serveras med
dijonsenapscremé och spröda
salladsskott.....95kr/(85kr)

Tunnskuren rostbiff med
smörfrästa kantareller,
pepparrotscremé och hyvlad
svensk hårdost.....115kr/(105kr)

**PRISER INOM PARENTES
AVSER CATERING.**

VARMRÄTTER FISK

Ugnsbakad laxfilé serveras med
hummergräddsås rostade
rotfrukter samt vispat
limesmör.....219kr/(209kr)

Smörhalstrad gösfilé serveras med
kantareller, brynt smör och
färskriven pepparrot samt
dillkokt potatis.....225kr/(215kr)

Örtöverbakad havsabborre
serveras med skummad
champagnesås samt puré på
potatis och
jordärtskocka.....219kr/(209kr)

Tomat och chilibakad rödingfilé
serveras med timjancremé och
spenatfylld
potatisbakelse.....235kr/(225kr)

Citrusbakad torskrygg serveras
med kräft och dillsky samt
gratinerad pommes
duchese.....235kr/(225kr)



VARMRÄTTER KÖTT

Örtbakat Majskycklingbröst
serveras med skogssvampsås,
krämig potatisgratäng och wokade
grönsaker.....195kr/(185kr)

Parmalindad helstekt fläskfilé
serveras med ugnsrostad potatis
och rotfrukter, portvinssky samt
vispat persiljesmör...205kr/(195kr)

Grillad Entrecoté serveras med
vitlöksbakade grönsaker rostad
klyftpotatis samt ljummen
rödlöksmarmelad och
rödvinssky.....235kr/(225kr)



Helstekt hängmörad Högländsbiff
serveras med skogssvampsky
och krämig rotfruktsgratäng
.....235kr/(225kr)

Provencebakad kalvstek serveras
med gräddsås, smörglaserade
primörer samt inlagd pressgurka
och svartvinbärsgeleé
.....225kr/(215kr)

DESSERT

Isad melonsoppa serveras med
Gästgivaregårdens jordgubbsglass
och spröda mandelbiskvier
.....65kr/(55kr)

Ljummet äppelknytte med
vaniljglass och kanelisirap
.....65kr/(55kr)

Limepannacotta med rårörda
hallon och vit chokladgarnityr
.....65kr/(55kr)

Vitchokladcheesecake på bakad
digestivebotten serveras med
bärcoullis och färsk basilika
.....75kr/(65kr)

Lättfrusen vaniljparfait serveras
med flamberade jordgubbar i
Grand Manier
.....75kr/(65kr)



TÅRTA

Brölloptårta med
kaffe.....60kr/(60kr)
