

Pris/Gäst **325kr**  
*Minnesstund på:* **LJUNGBY**  
**GÄSTGIVAREGÅRDEN**

~~En god stund för samvaro, samtal & minnen~~  
**UNDER 15 PERSONER ERBJUDER VI ORDINARIE LUNCH.**

*Menyer*

**Gröna Smaker**

-Gästgivaregårdens Skogssvamprisotto smaksatt med riven Västerbottensost och vitt vin serveras med ört-sauterade säsongsprimörer, honungsgratinerad Chèvre, ugnsbakad tomat samt sprödrostad palsternacka, havtornspesto och friterad kruspersilja

\*\*\*

**Smaker från Hav & Land**

-Vinpocherad rullad Rödspättafilé fylld med rökt laxmousse, purjolök & dill serveras med hummergräddsky, puré av potatis & blomkål, sauterade säsongsprimörer med handskalade Västkusträkor, och vispat limesmör

\*\*\*

-Citronhalstrad Fjordlaxfilé serveras med Gästgivaregårdens Löjromshollandaise, dillkokt delikatesspotatis samt smörsauterade säsongsprimörer och rostad citron

\*\*\*

-Dillbakad Torskrygg toppad med varm kräftsallad med spröda säsongsprimörer serveras med smörad hummergräddsky, puré av potatis & palsternacka samt varm tomat & cituschutney

\*\*\*

**Smaker från det klassiska Köket**

-Dragonbakad Kycklingfilé serveras med sky av soltrokade tomater, parmesangratinerad delikatesspotatis samt wokade Medelhavsgrönsaker och vispat Provencalesmör

\*\*\*

-Ört & rosépepparbakad Fläskfilé serveras med mild grönpepparsås, krämig potatisgratäng samt ugnrostade bukettgrönsaker & portvinskockt rödlöschutney

\*\*\*

-Klassisk KalvWallenbergare av dubbelmald kalvfärs smaksatt med Wretmans kryddblandning "Épice Riche" serveras med brynt smör, potatispuré samt spröda gröna ärtor och rårörda lingon

\*\*\*

-Rotfruktsbräserad Kalvstek på klassiskt vis serveras med gräddsås, persiljeglaserad delikatesspotatis, smörsvängda trädgårdsgrönsaker samt inlagd pressgurka och svart vinbärsgele

\*\*\*

**Minsta antal, 15 Gäster**

**I ovanstående priser ingår lättöl/mineralvatten, kaffe & tårta, lokal, personal, dukning, ljus & blommor.**