

JULMAT & NYÅRS- MENY 2011

Namn:

Tel:

Email:

Avhämtas:

datum:

kl:

Joyeux Noël!



Var god och fyll i beställningslistan med önskad mängd och enheter (hg, kg, st etc).

Liten burk är ca 3 dl.

Stor burk är ca 5 dl.

Glöm inte att fylla i namn och telefonuppgifter ovan.

Vi reserverar oss för vissa ändringar. Vårt goda matbröd som vi bakar själv och från våra utvalda leverantörer finns enbart till försäljning i butiken och går inte att förbeställa.

Senaste beställning för julmat är 16 december.

Senaste beställning för nyårsmenyn är 28 december.

Vi reserverar oss för möjliga tryckfel och ev. slutförsäljning.

GSTR
NOMI
BTKN

JULMÄT

KALLSKURET

Vi har själva gjort det mesta av julbordets charkuterier. I vissa fall måste vi dock tillstå att andra kan göra det bättre. Till exempel de rökta korvarna från Förslöv och den lättare rökta Vikenkorven samt Rådjurskorven från Trolle Ljungby, som alla är så speciella. Men vi skäms inte för vår egen Lökkorv och Hjortkorv, som är gjorda på gamla traditionella recept utan några konstigheter. Vår ”Danska leverpastej” är också gjord i vårt kök i Sverige, men däremot är receptet danskt. Den är lite grövre och är jättegod. Servera gärna lite nystekt bacon till.

LEVERKORV MED RUSSIN	22:-/hg
PRESSYLTA	19:-/hg
RULLSYLTA <i>i bit eller skivor</i>	20:-/hg
KALVSYLTA <i>(Skånsk bigatt) 3hg i form</i>	59:-/st
VARMRÖKT FLÄSKFILÉ	34:-/hg
RÖKT FÅRFIOL <i>hel med ben</i>	22:-/hg
RÖKT FÅRFIOL <i>urbenad</i>	29:-/hg
VILT PATÉ MED PORTVIN	45:-/hg
ANKLEVER PARFAIT	79:-/hg
ANKLEVER TERRINE	145:-/hg
GSTRNOMIBTKN'S DANSKA LEVERPASTEJ	16:-/hg
RÖDBETSSALLAD	16:-/hg

hel	halv	
		<i>Våra korvar säljs som hela eller halva. En hel väger ca 400g.</i>
		RÖKT FÖRSLÖVSKORV 18:-/hg
		VIKENRING <i>lite mindre rökt korv från Per i Viken</i> 18:-/hg
		GAMMALDAGS LÖKKORV <i>egen tillverkning</i> 18:-/hg
		VILTKORV 25:-/hg
		HJORTKORV <i>egen tillverkning</i> 25:-/hg

SILL

Liten: 3 dl, 59:- Stor: 5 dl, 98:-

BRANTEVIKSSILL
SHERRYSILL
LÖKSILL
STEKT INLAGD SILL
GASTRONOMIBUTIKENS JILLSILL
STEKT INLAGD SILL
SENAPSGRAVAD SILL
CITRON OCH PERSILJESILL
LÖJROM OCH GRÄSLÖKSSILL
DILL OCH AKVAVITSILL
SILLSALLAD

LAX, SKALDJUR OCH SÄSER

DILLGRAVAD LAX	39:-/hg
KALLRÖKT LAX	42:-/hg
VARMRÖKT LAX	42:-/hg
RUNDRÖKT ÅL	49:-/hg
GSTRNOMIBTKN'S SKAGENRÖRA <i>på handpillade räkor</i>	28:-/hg
KLASSISK GUBBRÖRA	22:-/hg
LAXPATÉ	29:-/hg
HOVMÄSTARSÅS <i>2 dl</i>	39:-/st

SKINKOR OCH SMÅVART

Allt kött, som vi har gjort våra julsinkor, köttbullar, revben, korvar och pastejer på, kommer från den idylliska gården Nedanbäck i norra Skåne. Grisar, lamm och limousine kor går fritt ute under hela året med undantag för den kalla vintern. Allt kött är KRAV-godkänt, vilket betyder att djuren när de inte kan beta, enbart får kraftfoder producerat på den egna gården. Förutom prinskorven är allt hemmalagat. Prinskorven kommer från Per i Viken, där charkmästare Erling med van hand knutit till längderna innan de gått in i röken. Erling lärde sig knyta korvar av legendariske Per Edvinson, som i sin tur lärt sig det av sin mamma Ellen. Vi inser att vi fortfarande ännu inte behärskar denna teknik.

<i>Att själv koka (ca 1 tim/kg):</i>	
JULSKINKA <i>Sockersaltad</i>	159:-/kg
JULSKINKA <i>Sockersaltad med ben</i>	139:-/kg
LÄTTRÖKT SKINKA	169:-/kg
LÄTTRÖKT SKINKA <i>med ben</i>	149:-/kg

<i>Färdig att servera:</i>	
GRILJERAD SOCKERSALTAD SKINKA	
HEL ELLER I BIT	27:-/hg
GRILJERAD SOCKERSALTAD I SKIVOR	29:-/hg
SIRAPSGLASERAD FLÄSKSIDA	29:-/hg

REVBEN <i>knäckta, färska</i>	98:-/kg
REVBEN <i>stekta, plommon och ingefärsglaserade</i>	19:-/hg
KÖTTBULLAR <i>Enligt Tore Wretmans recept</i>	18:-/hg
PRINSKORV <i>Per i viken</i>	16:-/hg
BRUNKÅL <i>Astrids recept</i>	9:-/hg
RÖDKÅL <i>med apelsin och rödvin</i>	12:-/hg
GRÖNKÅL <i>på mamma Ullas vis</i>	18:-/hg
JANSSONS FRESTELSE <i>i form, ca 7 dl</i>	89:-/st
POTATISGRATÄNG <i>i form, för två pers.</i>	45:-/st
ROTFRUKTSGRATÄNG <i>i form, för två pers.</i>	49:-/st

FÅGEL

UNGANKA <i>färsk, Frankrike</i>	145:-/kg
ANKBRÖST <i>färsk, Frankrike</i>	319:-/kg
CONFITERAT ANKLÅR	69:-/st
UNGTUPP <i>från Munka Ljungby</i>	98:-/kg
KALKON <i>färsk, från Munka Ljungby</i>	109:-/kg
BJÄREKYCKLING <i>färsk</i>	98:-/kg
GREVE BONDES GODA KRAV-ÄGG	65:-/kg

OST

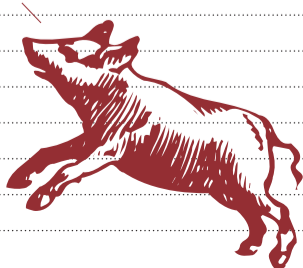
LE GRUYÈRE <i>grottagrad</i>	42:-/hg
CHEDDAR 18MÅN	18:-/hg
STILTON THOMAS HOE STEVENSON	32:-/hg
SAINT AGUR	32:-/hg
BRIE DE MEAUX O.P	32:-/hg
ROQUEFORT	45:-/hg

SÖTT

Alla desserter från vårt gottebord kostar 39:-/st

RIS A`LA MALTA <i>med bärkompott</i>
KARDEMUMMAPANNACOTTA <i>med clementin, saffran och stjärnanis</i>
CHOKLADMOUSSE <i>med körsbär och kanel</i>

Glöm inte kolla vår fantastiska nyårsmeny för avhämtning på baksidan



PRESENT/JULKORGAR



1000KR:

En ask lakritsfabriken
Ett set mini marmelader 4st
Nougat
5 sorters ost
En olivolja
Anklever
Två sorters salamikorvar
Mörsjö tunnbröds knäcke

400KR:

Ett set mini marmelader 4st
Tre sorters ost
Mörsjö tunnbröds knäcke
En fuet spanska salami
En choklad

NYÅRSMENY 2011

Hummer

med vintertryffel, löjromscreme, syrade lökar, brioche och tryffelvinegrette

Svensk hängmörad oxfilé

med timjangelaserad kronärtskocka, Karl Johan svamp, potatisfondant och portvinsky

Choklad

variation med vinteräpple och vanilj

595:-/kuvert

TILLVAL

3 sorters canapéer 85 kr/pers
Ankleverterriner med karameliserade körsbär
och pistage.
135:-/pers

Menyn finns för avhämtning i Gastronomibutiken
på nyårsafton mellan 12 och 14. Ni får med en
utförlig manual över hur ni värmer de olika
delarna i menyn.

ÖPPET:

MÅNDAG	19/12	kl 10-18
TISDAG	20/12	kl 10-18
ONSDAG	21/12	kl 10-18
TORSDAG	22/12	kl 10-18
FREDAG	23/12	kl 10-18
JULAFTON	24/12	Stängt
JULDAGEN	25/12	Stängt
ANNANDAG JUL	26/12	Stängt
TISDAG	27/12	kl 10-18
ONSDAG	28/12	kl 10-18
TORSDAG	29/12	kl 10-18
FREDAG	30/12	kl 10-18
NYÅRSAFTON	31/12	kl 10-14

God Jul och Gott Nytt År!