



Slow Food® Gästrikland



Slow Träff på restaurang

Gourmet Blå

Torsdagen den 18 oktober kl.18.30

Kära Slow Foodare!

Den här gången har vi tänkt titta in på vårt vackra blå Konserthus och prova deras meny och få höra hur de tänker omkring mat och råvaror.

Jag samlar in era önskemål och förbeställer så går det snabbare när vi är där. Betalar gör ni på plats
Ni väljer:

a. en förrätt (139 – 159 kr) och

b. en huvudrätt (199 - 299 kr)

+ kaffe/te och chokladtryffel för 72 kr

Förrätterna

- 1a. **Purjosotad rimmad lax** m. pumpa, gurka, Kimchi majonäs, löjrom, korngryn 149 kr
- 2a. **Vilttartar** m. gravad äggula, granmajonnäs, gulbeta, rågbröd 159 kr
- 3a. **Svamptoast** m. pepparaioli, picklad rödlök, lagrad grevéost, levainbröd 139 kr

Huvudrätterna

- 1b. **Oxfile** m. tomatterrine, parmesan, kantareller, rödvinssås, potatiskaka 299 kr
- 2b. **Hällefundra** m. kräftcrème, pepparrot, räkor, brynt smör, palsternackspuré 299 kr
- 3b. **Pepparsotad hjort** m. silverlök, svartkål, skysås, vinbär, senapskroetter 259 kr
- 4b. **Bönfritters** m. tomatterrine, svartkål, chilimajonäs, potatiskaka 199 kr

Skicka in en anmälan med era önskemål före 8 oktober till:

Anne-May Ström, e-post: anne.may@live.se

Styrelsen för Slow Food Gästrikland