



Kallelse till Årsmöte med efterföljande middag

Tisdagen den 17 februari 18.00 – 19.00



i ABF Gästrikebygdens lokal **Hamilton**,
Brunnsgatan 56

Efter Årsmötet byter vi lokal och förflyttar oss till
Brasseri Absint, Norra Slottsgatan 9, Gävle

Under årsmötet har endast medlemmar rösträtt, men även icke-medlemmar är välkomna. Middagens meny finner du på sid 2 och består av två rätter, förrätt och varmrätt. Om du även önskar dessert går det att beställa på plats.

- Ange på anmälan vilken meny du önskar!
- Ange även om du har någon matallergi.
- Dryck beställs på plats.
- Brasseri Absint bjuder på kaffe efter maten.

Middagen betalas på plats.

Anmälan skickas senast den 13 januari till gertrud.edstrom@gmail.com.

OBS! Vänligen anmäl dig även om du endast deltar på Årsmötet!



Hjärtligt välkomna önskar!

Styrelsen i Slow Food Gästrikland & Uppsala



Meny

Förrätter:

- 1. Toast Skagen** 175:-
Handskalade räkor, pepparrot, dill, majonäs, forellrom, citron, confit, smörstekt brioche
- 2. Hjortcarpaccio** 185:-
Lättgravad hjort, bakade betor, svart vitlökskrème, friterad lök
- 3. Betcarpaccio** 145:-
Bakade betor, kapris, svart vitlökskrème, friterad lök, rostade pumpakärnor, pinjenötter

Varmrätt:

- 1. Rödvinsbräserad bourguignon** 325:-/295:-/285:-
*Välj mellan högrev med rökt sidfläsk, kycklinglårfilé eller oumph.
Skogschampinjoner, pärllok, potatispuré.*
- 2. Canard l'orange** 359:-
Söderslättssanka, grillad sparrisbroccoli, apelsin- och timjansky, hasselbackspotatis
- 3. Rödtinga meunière** 375:-
Kapris, bakade betor, brynt smör, kokt potatis
- 4. Crèmeux d'epeautre** 235:-
Spelt, bakade betor, Comté, stekta Judion bönor