

# 2019 MÅLTIDER MED GULDKANT

Vi firar även med traditionell mat på flera andra dagar under året.

Den informationen får man direkt på matsedeln. Exempelvis våffeldagen eller midsommarafton med sill och jordgubbar.

<b>Torsdag 24 jan</b>	Frukostbuffé eller Brunch. Småvarmt, smoothies och hembakat bröd med gott pålägg serveras.
<b>Torsdag 21 feb</b>	Plommonfläsk med sky, serveras med grönkål- och potatisbakelse. Till dessert blir det kärleksmums kladdkaka.
<b>Fredag 22 mars</b>	Fredagsmys med cider i glasen. Det serveras tre sandwichar, en med lax och pepparrotsgrädde, en med ägg och räkor och en med skinka och äpple/ananas.
<b>Fredag 17 maj</b>	Våren firas med kycklingfilé, klyftpotatis och bearnaisesås och primörer på menyn. Till dessert bjuds rabarberpaj med vaniljsås.
<b>Torsdag 13 juni</b>	Bryggglunch med ugnsbakad lax, skagensås och kokt potatis. Jordgubbskompott med lättvispad grädde till dessert.
<b>Torsdag 25 juli</b>	Bohuslänsk fiskpudding med skirat smör och nypotatis. Till dessert blir det blåbärssoppa med vitchokladkräm och mandelbiskvier.
<b>Torsdag 22 aug</b>	Skaldjursfest med kräftor, räkor, ostpaj och bröd. Päronkaka och kardemummagrädde till dessert.
<b>Fredag 20 sep</b>	Långbakad fläskkarré med äppelcidarsås serveras med sockerstekt potatis och goda grönsaker. Mandelpersikor med lättvispad grädde till dessert
<b>Torsdag 17 okt</b>	"Måltidens dag" firas med en höstmeny. Viltfärsbiffar med potatis- och blomkålsmos och svampsås. Lingonmousse till dessert.
<b>Torsdag 21 nov</b>	På eftermiddagen dukar vi upp för Afternoon tea med nybakade scones, marmelader, ostar och en hembakt mjuk kaka.
<b>Fredag 6 dec</b>	Fredagsmys med klassisk ostbricka med fyra sorters ostar, goda kex, frukt, oliver och grönt.

*Vissa avvikelser kan förekomma vad gäller datum eller tid.*