



Östarps Gästgivaregård

"Mat & dryck i sagolik skånsk miljö"



Catering

För er som vill koppla av och umgås med gästerna kan beställa mat för avhämtning.

Priset på julbuffén gäller för minst 15 personer

Priserna på bufféerna 1-5 gäller för minst 10 personer.

Priserna på bufféerna 6-7 gäller för minst 25 personer

Ni kan även beställa menyer för avhämtning.

Ring för offert och förslag.

Julbuffé för avhämtning

Östarps Jultallrik Utskick 2011

Sill-tallriken

Tomatsill

Brantevikssill

Senapssill

Stekt sill

Ägg

Rödbetssallad

Rökt makrill med skarpsås

Gravlax med havmästarsås

Allerum prästost

Kött-tallriken

Griljerad julsinka

Fläskroulad

Pressylta

Skånsk senap

Rödbetor

Rostbiff med remouladsås och torkad lök

Sprängd anka med pepparrotsvisp

Viltpaté med rödlöksmarmelad

Rökt lever korv

Potatissallad

Brunkål

Köttbullar

Östarps julbröd och smör

Dessert

Ris a la Malta

Jordgubbssylt

Pris per person som tallrik

265:- per person

Pris som buffé

325:- per person

Önskar ni en mindre tallrik eller buffé ring för pris.

BUFFÉ 1

Kalvrostbiff med apelsinrostade rotfrukter och picklessallad smaksatt med chilisås
Färskpotatissallad med äpple, salladslök, ättiksgurka och örter
Grönsallad med tomat, gurka, majs och rädisor
Smör och hembakat bröd
Pris per person 105:-
Med potatisgratäng +15:-

BUFFÉ 2

Varmrökt majs kyckling från Klasaröd med brytsockerärter och rabarberchutney
Färskpotatissallad med äpple, salladslök, ättiksgurka och örter
Grönsallad med tomat, gurka, majs och rädisor
Smör och hembakat bröd
Pris per person 115:-
Med potatisgratäng +15:-

BUFFÉ 3

Varmrökt laxfilé med grön sparris
Dillpotatissallad eller kokt potatis
Grönsallad med tomat, gurka, majs och rädisor
Smör och hembakat bröd
Pris per person 135:-

BUFFÉ 4

Skaldjurssallad med räkor, skogschampinjoner och små ärtor
Kalvrostbiff med apelsinrostade rotfrukter och picklessallad smaksatt med chilisås
Grönsallad med cheritastomater, gurka, majs och blomkål
Färskpotatissallad med salladslök, ättiksgurka och örter
Brieost med Kalamataoliver och kex
Smör och hembakat bröd
Pris per person 185:-
Med potatisgratäng +15:-

BUFFÉ 5

Varmrökt ungtuppsfilé med grön sparris och pepparrotscantadou
Pastramikryddad laxfilé med brytsockerärter och sauce vert
Färskpotatissallad med salladslök, ättiksgurka och örter
Grönsallad med cheritastomater, gurka, majs och blomkål
Brieost med Kalamataoliver och digesdivekex
Smör och hembakat bröd
Pris per person 205:-
Med potatisgratäng +15:-

BUFFÉ 6

Tunnbrödsrullar med Skagenröra
Varmrökt ungtuppsfilé med grön sparris och pepparrotscantadou
Najadlax med grön sparris och basilikacrème
Kalvrostbiff med apelsinrostade rotfrukter och picklessallad smaksatt med chilisås
Färskpotatissallad med äpple, salladslök, ättiksgurka och örter
Ruccolasallad med körsbärstomater, rostade pinjenötter och balsamicovinägrett
Bavaria blue med Kalamataoliver, päron och digesdivekex
Smör och hembakat bröd
Pris per person 265:-
Med potatisgratäng +15:-

BUFFÉ 7

Tunnbrödsrullar med Skagenröra

Färskrökt lax med vit sparris och basilikacrème

Skånsk lufttorkad skinka fylld med färskost, örter och honung på bädd av tryffelstekt sparris

Kalvrostbiff med apelsinrostade rotfrukter och picklessallad smaksatt med chilisås

Färskpotatisallad med äpple, salladslök, ättiksgurka och örter

Pastasallad med saltorkad tomat, rädisor och hyvlat parmesanost

Grönsallad med cheritastomater, gurka, majs och blomkål

Cambozola, Brieost och Whiskycheddar med Kalamataoliver, fikonmarmelad, paprika, päron och två sorters kex

Smör och hembakat bröd

Pris per person 295:-

Med potatisgratäng +15:-