



Sjöbo Gästgifvaregård

0416-12075

www.sjobogastgifveri.se

info@sjobogastgifveri.se

Gäller fr.o.m. 2009-01-01 t.o.m. 2009-05-31

**Beställ 5 helgfria dagar innan för att vi skall ha tid att ordna råvarorna.
Tänk på att vid vissa högtider kan vi bli fullbokade långt i förväg.
Det går bra att göra en preliminär bokning för att vara säker på att vi kan leverera maten,
sedan kan ni i lugn och ro fundera på vad ni vill äta.
Glöm inte att avboka om ni väljer en annan leverantör**

Festfat, bufféer och middagar

På Sjöbo Gästgifvaregård kan du hämta allt detta.

Vackert upplagt och dekorerat.

Kalla eller varma rätter.

Kom gärna med egna önskemål.

Festrådgivning

Att anordna fest är inte lätt. Det vet den som försökt.

Vi hjälper gärna dig som ska arrangera en lite större fest.

Vi hjälper till med allt från planering till genomförande.

Allt till en rimlig kostnad. Här är några exempel på våra tjänster:

Mat

Dryck

Porslin etc.

Bord och stolar

Tält

Lokaler

Personal

Idélösning

Musik

m.m.

Temafester m.m.

Begär offert.

Vid större festevenemang samarbetar vi med olika underleverantörer för att smidigt lösa era önskemål.

**Alla priser per portion om inget annat anges.
Priserna i denna mapp inkluderar moms 12%.**

Festfat - minst 6 personer

Boka minst 5 helgfria dagar innan aktuellt datum.

Hel uppskuren varmrökt kyckling från Raskarumskyckling med marinerad minimajs	68: -
Varmrökt kycklingfilé från Raskarumskyckling med soltorkade tomater	78: -
Sockersaltade stekta kycklingfilé från Raskarumskyckling med inlagd grillad zucchini	78: -
Mangolacerat kycklingbröst med sockerbönor	78: -
3st kycklingspett och varmrökt kycklingrulle Raskarumskyckling med sommarsallad	75: -
Varmrökt fläskfilé och varmrökt kalvstek med kaprisbär	68: -
Marinerad rosastekt ryggbiff i tunna skivor med cornichons, remoulad och friterade lökringar	78: -
Köttbullar, viltpaté, spickeskinka, varmrökt rådjursstek med mimosasallad och pickles	70: -
Extra dekorationer med exotiska frukter	18: -
Tillbehör - gratänger och sallader	
Fransk potatissallad 300 gr Potatissallad med majonnäs, crème fraiche, kapris, lök och äpple.	23: -
Tysk potatissallad 300 gr Potatissallad med senapsdressing, grönsaksbrunnoise, rädisor, gräslök och kapris	23: -
Pastasallad 300g Penne, soltorkad tomat, rödlök, champinjoner och minimajs	23:-
Cole slaw 200 gr Krämig kålsallad med majonnäs och morötter	15:-
Potatisgratäng 350 gr	25: -
Rotfruktsgratäng 350 gr Potatis, morot, palsternacka, rotselleri och lök	28: -
Potatis- & parmesanostgratäng 350 gr Grovkornig potatispuré, syrad gräddde, smör och parmesanost	25:-
Fransk tomatsallad med rödlök 150 gr	17:-
Blandad grönsallad med dressing 100 gr	12:-
Salladsbuffé med dressing 250 gr Sallader och grönsaker i buketter	35:-
Mozzarellasallad 150 gr Mozzarella, skivade tomater, rödlök, basilika och italiensk dressing	25: -
Walldorfsallad - mimosasallad – rödbetsallad	120: -/kg
Cumberlandsås Välj mellan svarta vinbär och fläderblomma	120:-/kg
Kalla såser Välj mellan örtsås, vitlöksås, Rhode Islandsås, pepparrotssås, och dragonsenapsås	120: -/kg
Smör och bröd	10:-

Smörgåstårter

Boka minst 5 helgfria dagar innan aktuellt datum.

Kyckling

Varmrökt kyckling med mimosasallad

Kyckling med färskost och pepparrot

Leverpastej med crème fraiche

Dekorerad med varmrökt kyckling

380: -/8 personer

560: -/12 personer

Kyckling, räkor och ost

Färskost med räkor

Mimosasallad med rökt kyckling

Ädelostkräm med crème fraiche

Dekorerad med rökt kyckling och räkor

400: -/8 personer

570: -/12 personer

Lax och räkor

Gubbröra (ägg och ansjovis)

Gravlaxsallad med hovmästarsås

Skagenkräm

Dekorerad med gravlax och räkor

420: -/8 personer

600: -/12 personer

Lax och skaldjur

Skagenkräm

Kräftsallad med Rhode Islandkräm

Rökt laxmousse

Dekorerad med räkor, kräftstjärtar och laxmousse

430: -/8 personer

620: -/12 personer

Kött

Tärnad rökt skinka med mimosasallad

Tärnad rökt kalvstek med färskost och kantareller

Tärnad rostbiff med färskost och örter

Dekorerad med skinka, rökt kalvstek och rostbiff

380: -/8 personer

560: -/12 personer

Landgångar

Landgång

Ägg, 2 sorters sill, gravlax, skinka, Waldorfsallad, leverpastej, rödbetssallad och 2 sorters ost

65: -

Lyxlandgång

Ägg, 2 sorters sill, gravlax, räkor, spickeskinka, rökt kalvstek, rostbiff, remoulad, lökringar, Walldorfsallad, mimosasallad, och 2 sorters ost

80: -

Klämmor - minst 6 personer av samma sort

Med rökt kyckling, cole slaw, tomat och purjolök

1/1 45: -

1/2 25: -

Med rostbiff och sommarsallad

1/1 45: -

1/2 25: -

Med skagenfyllning, tomat och sallad

1/1 55: -

1/2 30: -

Med parmaskinka, mascarpone, oliver, ruccolasallad och soltorkad tomat

1/1 50: -

1/2 28: -

Bufféer - minst 12 personer

Boka minst 5 helgfria dagar innan aktuellt datum.

Bufféer är bra och trevlig festmat. Vi erbjuder dig flera olika bufféer att välja bland. Vi hoppas att du ska hitta en som passar just dig.

Alla våra bufféer levereras vackert upplagda och smakfullt dekorerade.

Kycklingbuffé

Varmrökt kycklingbröst med soltorkade tomater och fransk dragonsenapsås

Honungs & chilistekt kycklingbröst med grillad marinerad zucchini

Kycklingspett med ruccola & pinjenötsallad

Kycklingsallad med bacon, champinjoner och italiensk olivoljedressing

Potatisgratäng

140: -/person

Kyckling och kalkonbuffé

Stekt sockersaltat kycklingbröst från Raskarumskyckling

Små kycklingklubbor marinerade i sötsur sås med grönsaksstrimlor

Kycklingspett med ruccola & pinjenötsallad

Rökt kalkonbröst från Ingelstad kalkon

Kalkonsallad med basilika, pasta och ostronskivling

Cole slawsallad och blandad grönsallad med dressing

Exotiska frukter

Bröd, smör, prästost och brie

Rotfruktsgratäng

175: -/person

Laxbuffé 1

Varmrökt norsk fjordlaxfilé i dubbelfilé

Kallrökt norsk fjordlaxfilé

Gravad lax

Rhode Islandsås

Honungssenapsås

Örtagårdspotatissallad

Pressgurka och lime

160: -/person

Laxbuffé 2

Varmrökt norsk fjordlax i dubbelfilé

Skagensås

Grönsaksbuketter och blandad grönsallad

Örtagårdspotatissallad

145: -

Lax och rödingbuffé

Varmrökt norsk fjordlax i dubbelfilé

Varmrökt Övedsröding i dubbelfilé

Grövad laxfilé med marinerade räkor

Guldsås

Dill & pepparrotsmajonäs

Dillstuvad potatis alt. kokt potatis

165: -/person

Fiskbuffé

Förlorat ägg med gräddig hollandaise, kräftstjärtar och stenbitsrom

Inkokt norsk fjordlax med skarpsås och ärtor

Kallrökt hälleflundra med färsk sparris i hasselnötsvinägrett

Potatis & spenatpaj

140: -/person

Lyxfisken

Avocadohalva med räkor i dillmajonäs
 Ört & vitlöksgravad sillfilé på färskosttårta
 Basilikamarinerade grillade scampi
 Kräfftärserad kycklingrulad med vermouthdoftande champinjonpuré
 Grövd lax med pepparrotsgrädde och färsk sparris
 Skaldjursglacerad hälleflundrafilé med romsås
 Gräslöksduchesse

245: -/person**Sillbuffé**

Matjessill med rödlök och äppel & pepparrotsgräddfil
 Stekt inlagd sill
 Ört & vitlöksgravad sillfilé
 Löksill
 2 kokta ägghalvor
 Sillpotatis
 Allerum prästost
 Hembakat grovt bröd
 Smör

85: -/person**Lyxbuffé 1**

Gravad fjordlax med honungssenapsås
 Honungs & chilistekta kycklingbröst
 Varmrökt kycklingbröst med soltorkade tomater
 Fransk potatissallad alt. Potatisgratäng
 Allerum Prästost och fransk brie
 Paprika, oliver och kex
 Smör och bröd

135: -/person**Lyxbuffé 2**

Förlorat ägg med örtgravad sillfilé
 Gravad fjordlax med honungssenapsås
 Rökt rådjursstek med syltad squash
 Viltpaté med fläderblomscumberland och cornichons
 Grönsakspaj med bacon och fluffig persilladetopping
 Marinerad chèvre med fikonmarmelad
 Brie och Kvibille ädel
 Paprika, oliver och kex
 Smör och bröd

185: -/person**Lyxbuffé 3**

Liten bouché med räkor i dillmajonäs
 Varmrökt Övedsröding i dubbelfilé med romsås
 Bresaola med tapenadesås, champinjoner och blekselleri
 Spickeskinka med citronmarinerad honungsmelon
 Rökt kalvstek med tomatflarn
 Blandad grönsallad med dressing
 Tallegio, Kvibille ädel och brie
 Paprika, oliver och kex
 Tysk potatissallad alt. potatisgratäng
 Smör och bröd

215: -/person

Lyxbuffé 4

Ostpaj gjord på Kvibille Ädel
Avocadohalva med räkor i dillmajonäs och sikrom
Viltpaté med fläderblomscumberland och cornichons
Gravad fjordlax med honungssenapsås
Rosastekt oxytterfilé i tunna skivor med friterade lökringar och pickles
Rotfruktsgratäng
Grönsaker i buketter med dressing
Brie, Taleggio, Kvibille ädel och chèvre
Ostkex, oliver och frukt
Smör och bröd
Chokladmoussetårta med vit chokladsås
245: -/person

Italiensk charkbuffé

Grissini lindade med parmaskinka
Bresaola med citronmarinerad melon
Pastrami och ugnsbakad cocktailtomat tomat fylld med vitlöksmascarpone
Salami Napoli med cornichons och grillad marinerad zucchini
Rökt ankbröst med ugnsbakade färska fikon
Rostad vitlöksmarinerad paprika
Carpaccio med tapenade och färskriven parmesanost
Gorgonzola och Taleggio
Ciabatta med olivolja
Rotfruktslasagne alt. Pastasallad
Tiramisu
275: -/person

Temabuffér offereras enligt önskemål

MENYER minst 10 personer**Boka minst 5 helgfria dagar innan aktuellt datum.***Du väljer själv antalet rätter. Alla våra rätter levereras trevligt upplagda och smakfullt dekorerade.**Ni kan givetvis även välja rätter från våra vanliga matsedlar när ni hämtar från dessa får ni 10 % i avdrag.**Gäller det en större fest kan ni välja från våra festmenyer, när ni gjort ert val lämnar vi gärna en offert på middagen.***Förrätter**

Grönärtsoppa med brödkrutonger - 4 dl/portion	42:-
Löksoppa med ostgratinerad toast - 4 dl/portion	42:-
Goulashsoppa - 4 dl/portion	47:-
Toast Skagen	
- med löjrom 20g	85:-
- med sikrom 20g	75:-
- med stenbitsrom 20g	65:-
½ avokado med valnötsdressing	55:-
Serveras med en smakfull sallad på de salladssorter och de grönsaker som är bäst för säsongen.	
Gravad fjordlax på toast med sparris och hovmästarsås	65:-
Laxmousse	65:-
Moussebakelse på varmrökt lax med brödkrutonger, sallad och räksås	
Skaldjurscocktail	70:-
Räkor, kräftsjärtat, sallad, sparris och Thousand Isladdressing	
Räkor i saffranssås	70:-
Handskalade räkor i mild saffranssås med fänkål och smördegshus	
Löjromstoast	95:-
Finaste Kalixlöjrom (40g) serverad på en skiva rostat bröd med en klick crème fraiche och hackad rödlök.	
Laxterrinn med laxromssås	60:-
Hemlagad terrin lagad på kokt och rökt lax samt spenat. Serveras med en frisk laxromssås.	
Silltårta	45:-
Kesellakräm på grovbrödsbotten med örtsenapssill.	
Kycklingterrinn	45:-
Gjord på kycklingkött och grädder serverad med rostade pinjenötter, Ruccolasallad och fläderblomscumberland	
Vildsvinsterrinn	45:-
Gjord på viltsvin, viltfond och champinjoner serverad med cornichons och hasselnötscrème fraiche	
Rådjursmousse	65:-
Rökt rådjursmousse, fylld i tunnbrödsborg med tunna skivor rökt rådjursstek	

Varmrätter - fisk

Pocherad hälleflundra med pepparrotshollandaise Serveras med broccolitimbal, sockerbönor och kokt potatis	Dagspris
Glimmingeostöverbakad varmrökt laxfilé Serveras på en bädd av wokade grönsaker med saffran & limesås, kokt potatis	135: -
Halstrad lax med hummersås Serveras med parmesanostgratäng och sparris	130: -
Färserade rödtungsrulader med två sorters såser Serveras med skaldjurssås, vitvinsås och duchesse	Dagspris

Varmrätter - fågel

Kycklingfilé från Raskarum fylld med saltorkad tomat och champinjoner Serveras med madeirasås och potatisgratäng	125: -
Kycklingfilé från Raskarum fylld med spickeskinka och mozzarella Serveras med rödvinslöksky och potatisgratäng	125:-
Kalkonfilé med sviskonfyllt äpple Serveras med madeira & valnötssås och kulpotatis	125:-
Vildandsbröst lindat med bacon Serveras med en kraftig vinsås med smak av calvados samt potatisgratäng	160:-
Rosastekt ankbröst med sötsur körsbärssås Serveras med Pommes Anna och baconlindade haricots verte.	155: -

Varmrätter - kött

Bearnaisegratinerad helstekt benfri kotlett Serveras med rödvinsås och rösti med purjolök	86: -
Wienerschnitzel (160g) på fläskkött Serveras med wienergarnityr, ärtor och stekt kulpotatis	115: -
Fläskfilénoisetter (3 x 70g) med choronsås Serveras med råstekt potatis och sparris	115: -
Helstekt fläskfilé med gräddstuvade kantareller Äggdoppad fläskfilé på bädd av gräddstuvade kantareller med madeirasås och potatisgratäng.	125: -
Helstekt fläskfilé med bearnaisesås Lökbrynta champinjoner och råstekt potatis	125: -
Helstekt oxfilé med murkelsås <i>Oxfilé serveras med färserad tomat, gratinerad blomkål och potatisgratäng.</i>	225: -
Hjortfilé – rådjursfilé – viltvinsfilé - välj själv Serveras helstekt med enbärsgräddsås, pressgurka, gelé, lökfrästa bönor och rotfruktsgratäng	Dagspris

