

KOCK & VÄNNER PÅ 5 rättersMeny GÄSTGIVAREGÅRDEN LJUNGBY

Fredag 10 April kl. 18.00

Kvällens KockTeam



Meny- Italien på Vårt Sätt

Förrätt/ Första Varmrätt:

Anders Billow & Anders Petersson

Soppa/ Andra Varmrätt:

Christer Johansson & Olle Wihlborg

Dessert:

Gunnar Gustavsson & Lars Bergström

Under ledning av Gästgivaregårdens:

Christian Hallberg & Josef Söderlind



Anti Pasti/ Förrätt

- Vitello Tonnato

Tunnskivad kalvrygg rullad i persilja med krämig tonfisksås och syrligt kaprisbär

Zuppa/ Soppa

- Zuppa di finocchi Salmone

Fänkålsoppa med halstrad laxkub bakad i örter, samt ugnstrostade vårprimörer

Primi Piatti/ Första Varmrätten

- Ravioli di pasta , Funghi e Tartufo

Handgjord Ravioli fylld med Karl-Johanssvamp serverad med vit tryffel & parmesanscum

Secondi Piatti/ Andra Varmrätten

- Agnello alle Erbe

Gremolatarullad lammytterfilé serveras med mustig parmesansky samt citrondoftande potatis & jordärtskocksgratäng

Dolci/ Dessert

- Limone Cioccolato Bianco

Vit choklad-fondant smaksatt med citron serveras med lättfrusen amarettoparfait och limoncellorörda bär



Glädje & Inspiration...



...Hård Träning & Passion för Mat...



...Har lett fram till Kvällens Meny...

495:-

FEM RÄTTERS MENY

Boka Ert Bord på
Telefon: 0372/12750



-Efter många års träning går de nu in i skarpt läge och lagar upp en Italiensk meny på hela fem rätter. Under ledning av Christian Hallberg och Josef Söderlind kommer detta bli en kulinarisk upplevelse som det kommer talas om länge. Varmt välkomna till en glad kväll med goda vänner.