

VÄLLAGAD MATGLÄDJE I LJUNGBYS MYSIGASTE VARDAGSRUM



1820-2020 **LJUNGBY**
GÄSTGIVAREGÅRDEN
TORSDAG 5 SAMT 19 MARS 2020 KL.18.00
200 ÅR



JUBILEUMS MENU KVÄLL

Tillsammans med Sölve Rydell

FÖRRÄTT:

Skagencannapé på klassiskt vis med kallrökt laxros och handskalade västkusträkor serveras med löjrom samt spröda salladsskott och citrusvinegrette

VARMRÄTT:

Rödtunga Walewska i smörad vitvinsås "beurre blanc" serveras med gratinerad Pommes Duchesse, tryffelbrynta champinjoner samt dillsauterade räkor och citronbakade säsongsprimörer

Kalvfilé Oscar på Gästgivaregårdens vis serveras med Choronsås, tryffelsky, Pommes Anna samt spröd sparris toppat med marinerade kräftor och sprödfriterade rotfrukter

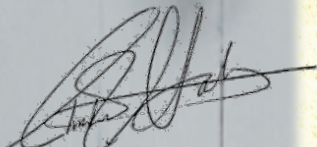
DESSERT:

Gästgivaregårdens Hovdessert Deluxe med vår egen vanilj-glass gjord av bourbonvanilj serveras med sprödbakade maränger, Märtasträdgårdsbär samt lättvispad grädde, chokladtryffelsås, hackad nötkrokant och gratinerad Italiensk maräng

Pris: 3-rätters samt berättande 595:-



-Varmt Välkomna till
en unik kväll.


Christian Hallberg,
Gästgivaregården Ljungby

BOKA TILL VINPAKET

VI REKOMMENDERAR
VÅRT VINPAKET MED
VINER UTVALDA TILL
KVÄLLENS MENY.
VITT, RÖTT &
DESSERTVIN 295KR
(ALKOHOLFRI 245KR)