



Östarps Gästgivaregård

"Mat & dryck i sagolik skånsk miljö"



JULBORD PÅ SKÅNSKA

VILL NI UPPLEVA SKÅNSK MATGLÄDRE NÄR DEN ÄR SOM BÄST?

Då skall ni besöka oss under tiden **24/11 - 19/12** då vårt berömda hemlagade julbord står uppdukat i de genuina matsalarna.

Lunchjulbordet med lite färre rätter men med alla julens specialiteter serveras följande tider

4/12 t.o.m. 19/12 tisdag t.o.m. fredag serveras lunchjulbord med ankomst 11.30 - 14.00

Boka bord

Pris per person 395:-

**Stora Julbordet serveras på följande tider
25/11 till och med 19/12**

Torsdag & Fredag 18.00 - 23.00

Lördag 14.00 - 23.00

Söndagar 12.00 - 19.00

Pris per person 585:-

Barn betalar 15:- per år upp till och med 12 år.

13-16 år 250:-

Vi har även extra kvällar

Ring för mer info. 046-802 29

Övriga tider efter överenskommelse.

För sällskap eller grupper över 25 personer vänligen ring för prisuppgift.

ÖSTARPS STORA JULBORD

Sallader

Rödbetsallad

Tomatsallad

Potatissallad

Sill

Gräddfil

Hackad rödlök

Löksill-MSC

Portvinssill -MSC

Currysill- MSC
Kryddsill
Glasmästarsill- MSC
Matjessill- MSC
Sherrysill- MSC
Vitlöksgravad sill
Senapsgravad sill
Chili/lime sill
Branteviks sill
Stekt sill
Tomatsill
Kaviarsill
Svens citronsill
Skånsk senapssill

Lax, makrill & Ägg

Gravad ASC-certifierad lax med ekologisk hovmästarsås
Varmrökt lax med ekologisk dillmajonnäs
Rökt jägerkryddad makrill MSC med äpple/kapris/örtsås
Kallrökt lax med pepparrotscrème
Ekologiska Ägg

Patéer

Ekologisk laxpaté med löjromsås
Räkmousse MSC med Östarps Rhode Islandsås
Viltpaté med svartvinbärschutney
Leverpastej med Östarps ekologiska ättiksgurkor och sviskon
Ekologisk broccolipaté med örtsås

Korv

Rökt leverkorv från Tomelilla
Grönpepparkorv
Angus kallrökt äpplekorv från Friskatorpet
Skånsk salami från Bondens Bästa
Skånsk leverkorv från Tomelilla

Kött

Griljerad lättrökt Olingeskinka
Olinge spickeskinka
Fläskroulad på KRAV-certifierad Källundagris
Varmrökt majsckyckling från Klasaröd
Kanelfläsk på Olingegris
Rostbiff på KRAV-certifierad ytterlår
Tjälknöl på Skånsk dovhjort
Kalvsylta på KRAV-certifierad kalv från Långaröd
Presssylta på KRAV-certifierad Källundagris
Sprängd anka
Rökt rådjur
Kallrökt vildsvin från Christinehof
Grisatassar på Olingegris

Tillbehör

Östarps skånska senap
Stark ekologisk senap
Pepparrotscrème
Skogsbärschutney
Ekologisk rabarberchutney
Östarps remouladsås
Friterad lök
Pickles
Cornichoner
Sviskon
Ekologisk lingonsylt
Ekologisk jordgubbssylt
Ekologisk Sirap

Äpplemos
Östarps ekologiska rödbetor
Östarps ekologiska gulbetor
Östarps ekologiska ättiksgurkor

Ostbricka

Whiskycheddar
Allerum XO
Ekologisk brie
Ekologisk blå Kornblomst
Hemlagad kumminost
Oliver
Östarps ekologisk tomatmarmelad

Bröd och kex

Östarps ekologiska julbröd
Skånsk kavring
Ekologiskt rågknäcke
Finncrisp
Digesdive

Småvarmt och dessert

Jansons frestelse
Östarps köttbullar på KRAV-certifierad Källundagris
Handknuten prinskorv från Tomelilla
Russinspäckad blodkorv från Per i Viken
Honungs och ingefärsglacerade revben på Olingegris
Kycklingklubbor från Bjärefågel
Rökt laxomelett
Lutfisk Krokfångad MSC
Ekologisk senapssås
Svampsås
Bruna bönor
Ekologisk brunkål
Ekologisk rödkål
Ekologisk sillpotatis
Brysselkål

Frukt & Godis

Ekologiska clementiner
Skånska Ingrid-Marieäpple
Vindruvor
Dadlar
Fikon
Ischoklad
Gräddkolor
Stubbar
Vildas chokladmums
KRAV-certifierade pepparkakor

Dessert

Östarps ekologiska julgröt
Östarps ekologiska ostkaka
Östarps ekologiska jordgubbssylt
Saftsås

*Vi reserveras oss för eventuella ändringar
eller avvikelser med hänsyn till säsong*