



# 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 **25/11 - 20/12** då vårt berömda hemlagade julbord står uppdukat i de genuina matsalarna.

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

1/12 t.o.m. 20/12 tisdag t.o.m. fredag serveras lunchjulbord med ankomst 11.30 - 14.00

**Boka bord**

**Pris per person 385:-**

**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 565:-**

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

**13-16 år 250:-**

**Vi har även extra kvällar**

**5/12, 19/12**

**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**

Rödbetssallad

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 citron sill  
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 lättrokt 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  
Pressylta 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*