



Östarps Gästgivaregård

"Mat & dryck i sagolik skånsk miljö"



Smörgåsbord

ÖSTARPS SMÖRGÅSBORD

Klassiskt Skånskt smörgåsbord så som det skall vara

Serveras följande dagar:

Långfredag, påskdagen, 1:a maj och mors dag

Pris per person **425:-**

Barn **12:-** per år upp t.o.m. 12 år, 13-16 år **185:-**

ÖSTARPS SMÖRGÅSBORD

Sallader

Rödbetssallad

Tomatsallad

Potatissallad

Sill

Gräddfil

Hackad rödlök

Löksill- MSC

Matjessill- MSC

Sherrysill- MSC

Vitlöksgravad sill

Senapsgravad sill

Branteviks sill

Stekt sill

Tomatsill

Kaviarsill

Lax, makrill & Ägg

Gravad lax ASC-lax med hovmästarsås

Varmrökt lax med dillmajonnäs

Rökt jägerkryddad makrill med äpple/kapris/örtsås

Ägg

Patéer

Laxpaté med löjromsås

Räk mousse med Östarps Rhode Islandsås

Leverpastej med Östarps ättiksgurkor och svartvinbärschutney

Broccoli/ost-paté med örtsås

Korv

Rökt leverkorv från Nilssons Chark i Tomelilla

Skånsk lufttorkad salami

Lökkorv från Nilssons Chark i Tomelilla

Kött

Olinge spickeskinka med melon
Lufttorkad Skånsk fläskkarré med pepparrots crème
Sirapsfläsk på Källundagris
Rostbiff på Angus med remouladsås och rostad lök
Varmrökt ungtuppsfilé från Tockafarmen i Genarp med rabarberchutney
Rökt vildsvin med chutney

Tillbehör

Stark ekologisk senap
Pepparrots crème
Skogsbärschutney
Ekologisk rabarberchutney
Östarps remouladsås
Friterad lök
Pickles
Cornichoner
Sviskon
Ekologisk lingonsylt
Äpplemos
Östarps ekologiska rödbetor
Östarps ekologiska gulbetor
Östarps ekologiska ättiksgurkor

Ostbricka

Prästost 18 månader
Blå Kornblomst
Hemlagad kumminost
Brieost
Oliver
Östarps tomatmarmelad

Bröd och kex

Östarps mörka bröd
Rågknäcke från Saltå Kvarn
Finncrisp
Digesdive

Småvarmt och dessert

Jansons frestelse
Östarps köttbullar
Prinskorv från Tomelilla
Honungs och ingefärsglacerade lättrokt revben på Olingegris
Gräddsås
Rökt laxomelett
Svampsås
Sillpotatis
Rostade rotfrukter

Dessert

Östarps ekologiska brylépudding med caramellsås
Chokladmousse på Valrhonachoklad