

FÖRSLAG PÅ FESTMENY FÖR 2024 – ALLT NATURLIGTVIS 100 PROCENT EKOLOGISKT.

FEM FÖRSLAG PÅ FÖRRÄTTER:

Halstrad MSC-märkt pilgrimsmussla med butternutpuré, brynt smör, syrad blomkål och morotschips.

Rimmad sotad KRAV-märkt norsk lax med crudité på betor och fänkål, äppelciderystade senapsfrön och spenatemulsion.

Säsongens soppa med tillbehör

Charktallrik med paté, två sorters korv, kallrökt kalvlår och pastrami – allt tillagat på Ängavallens HälsoKalv/HälsoGris – oliver och till sist senap, inlagd gurka och rödbeta från vår köksträdgård vid säsong.

Tartar på Ängavallens HälsoKalv med friterad kapris, Ängavallens senap och lågtempad äggula.

TRE FÖRSLAG PÅ VARMRÄTTER:

Ängavallens HälsoKalv, HälsoGris eller HälsoLamm serveras med

– långkok med sotad rödbeta, potatisskum och rostat senapspulver.

– lågtempererat med korv, sky, och hel bakad grönsak.

Säsongens MSC/KRAV-märkta fisk knaperstekt potatiskaka, fänkålsbeurre blanc och säsongens grönsaker.

EN TRIO DESSERTER:

Hallonsorbet med vit chokladkristall.

Fruktcocktail med italiensk maräng.

Chokladmousse med karamelliserade nötter och salt kola.

”Och som alltid på Ängavallen är allting 100 procent ekologiskt och minst lika gott”