



Gåsmeny för avhämtning

Pressad gåsleverterrin med kvittenpuré, aprikos och mandel

Svartsoppa med krås
alt

Gåsconsommé med gåsmousseline och äpplechutney

Knaperstekt gåsbröst med äppelklyftor och katrinplommon Serveras med
gåsgräddsås, rödkål och stekt kulpotatis

Varm äpplekaka med kanel och gula russin,
äpplekompott samt vaniljsås

Menypris avhämtning
595:-
inkl. 12% moms

Boka er gåsamiddag för avhämtning
senast måndag den 6 november.

**Avhämtning torsdag-lördag 9-11 nov 15:00-16:00
på Privata Rum, Postgatan 2**

Tillredning

Arrangera terrinskivan tillsammans med en klick kvittenpuré, bitar av aprikos och mandel på en tallrik. Strö på lite salt och lite nymald vitpeppar

-:-

Värm soppan/consommén i en kastrull på spisen. Sjud upp krås/mousselinekorv i lättsaltat vatten med en klick smör.
Serveras med lite hackad persilja.

-:-

Värm gås, äppelklyftor, plommon, brysselkål och potatis i ugn på ca 150 grader i ca 8 minuter. Koka upp såsen och värm rödkålen. Servera allt tillsammans.

-:-

Värm äpplekakan lätt i ugn ca 4 minuter på 150 grader. Garnera med gula russin, en sked äppelkompott och vaniljsås på tallriken