

Amosbord

Då vi på Labbnäs dukar upp till fest bjuder vi gärna på vårt rejäla Amosbord med följande delikatesser:

Ett läckert sortiment av sillar och strömming enligt utbud.

Åtminstone tre stycken, exempelvis:

Citronsill, Äppelsill, Senapssill, Fransklöksill, Svartvimbärssill, Smetanasill, Brantevikenssill, Kräftströmming, Ättiksströmming

Labbnäs gravade fisk

Vackert garnerade ägghalvor

Kokt potatis

Ättiksinläggningar (exempelvis hemlagad pressgurka, saftig rödbeta, delikatess ättiksgurka eller pumpasallad)

Åtminstone tre olika sallader som vi tillreder enligt årstidernas utbud (exempelvis Räksallad, Grönkålssallad, Bönsallad, Broccolisallad, Rödbetsallad, Blomkålssallad, Tomat-löksallad, Kålsallad, Gammaldagssommarsallad, Rogerssallad eller Grönsallad)

*På varmrättsbordet puttrar en **gräddig potatisgratäng** i sällskap av en **grisytterfilé** som långsamt stekt sig mör i ugnen. Av skyn tillreder vi en god **gräddsås**. En helhet som smälter i munnen!*

*Vi hoppas att magen blir mätt men förhoppningsvis finns det plats ännu för en **delikat tårbit** samt en kopp **kaffe**, en smaskig avslutning på vårt Amosbord.*

Därutöver serverar vi alltid:

Labbnäs maltlimpa med rikligt med äkta smör

Hembakat knäckebröd

Hemgjord svagdricka (kotikalja)

Mjölk

Vatten

Pris 32 euro/person

Priset gäller för grupper på minst 20 personer.

Vi förbehåller oss rätten till förändringar!

Labbnäs