

Amoksen-juhlapöytä

Kun me katamme Amos-pöydän Labbnäsissä sisältää se kaikkia kunnon herkkuja:

Herkullinen valikoima erilaisia sillejä ja silakoita.

Vähintään kolmea eri, esimerkiksi:

Sitruunasilli, Omenasilli, Sinappisilli, Ranskalainen sipulisilli, Mustaherukkasilli, Smetanasilli, Brantevikin silli, Rapusilakat, Etikkasilakat

Labbnäsin graavikalaa

Kauniisti koristeltuja munanpuolikkaita

Keitetyjä perunoita

Etikkasäilykkeet (esimerkiksi mummonkurkut, säilöttyjä punajuuria, herkkukurkkua tai kurpitsapikkelssi)

Vähintään kolmea eri salaattia vuodenaikojen mukaan (esimerkiksi rapusalaattia, vihreäkaalisalaattia, papusalaattia, parsakaalisalaattia, punajuurisalaattia, kukkakaalisalaattia, tomaattisipulisalaattia, kaalisalaattia, vanhan-ajan kesäsalaattia, rogerin salaattia tai vihersalaattia)

Lämpimässä pöydässä hautuu herkullinen, kermainen perunavuoka., joka saa vierelleen pitkään miedolla lämmöllä haudutetun mehevän porsaan ulkofileen. Haudutusliemestä valmistamme maukkaan kermakastikkeen. Kaikki ihan sulaa suussa!

Toivottavasti mahanne täyttyi mutta tilaa jäi vielä ihastuttavalle omatekoiselle torttupalalle. Näin herkullinen Amos-pöytä on saanut maistuvan päätöksen.

Seisovasta pöydästä tarjoilemme aina:

Labbnäsin herkullista mallasleipää ja aitoa voita, talon näkkileipä, kotikaljan keitämme itse, maitoa sekä vettä

Hinta 32 euroa hengeltä

Hinta on vähintään 20 hengelle.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

Labbnäs