

Labbnäs skärgårdsbord

På Labbnäs dukar vi upp ett skärgårdsbord som innehåller:

Ett läckert sortiment av sällar och strömming enligt utbud.

Atminstone tre stycken, exempelvis:

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

Two olika sallader enligt säsongens råvaror

(exempelvis Räksallad, Grönkålssallad, Bönsallad, Broccolisallad,
Rödbetssallad, Blomkålssallad, Tomat-löksallad, Kålsallad,
Gammaldagssommarsallad, Rogerssallad eller Grönsallad)

Ättiksinsläggningsar (exempelvis hemlagad pressgurka, saftig rödbeta,
delikatessättiksgurka eller pumpasallad)

Till varmrätt serveras rejäl husmanskost enligt kundens önskemål
Kokt närproducerad **potatis** med helstekt **grisytterfilé**, **köttgryta** eller
kycklinggryta.

Därutöver serverar vi alltid:

Labbnäs maltlimpa med rikligt med äkta smör

Hembakat knäckebröd

Hemgjord svagdricka (kotikalja)

Mjölk

Vatten

Som avslutning på skärgårdsbordet **husets paj** och **kaffe** eller **te**.

Pris 20 euro/person

Priset gäller för grupper på minst 20 personer som kommer till Labbnäs
under vardagar 11-16*

*Övriga tider är priset per person lite högre

Vi förbehåller oss rätten till förändringar!

Labbnäs