

## 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, Rödbetssallad, 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 39 euro/person*

*Priset gäller för grupper på minst 20 personer.*

*Vi förbehåller oss rätten till förändringar!*

*Labbnäs*