

Gubbröran

Tisdag den 8 april 2014

Menyansvarig: Sven Hermansson

Tema Svenska klassiker

Aperitif

- Bestheim Crémant d'Alsace Brut Nr 7714 750 ml 89,00 kr
Ett mousserande vin med Lill-Babs
hemgjorda snacks som tilltugg



Förrätt

- Gravad lax med hovmästarsås och
pepparrotsskräm.
- Kloster Eberbach Riesling Kabinett
Nr 5810 750 ml 101,00 kr

Varmrätt

- Leif Mannerströms Biff a` la Lindström
- Oppigårds Golden Ale 5,2% Nr 1490 330 ml 18,20 kr
- OP Anderson Aquavit 40% Nr 82 700 ml 261,00 kr

Efterrätt

- Gotländsk saffranspannkaka
- Nivole Nr 7787 375 ml 76,00 kr

Whiskyprovning med Bernt

- NIKKA Whisky from the barrel, ach 51,4%
Double Matured Blended Whisky

Till kaffe

- Grönstedts Extra Nr 241

Välkommen till bords!

Smaklig måltid!

Tunnbrödssnacks med Västerbottenost

8 pers.

4 bitar hårt tunnbröd

smör

2 dl riven Västerbottenost

2 tsk flingsalt

Sätt ugnen på 200 gr.

Bryt bröden i småbitar och bred på smör. Strö över osten. Salta.

Grädda bitarna i ugn 4 - 5 minuter.

Sen till lilla snapsen.

Till pensionärer

Mel.: Kors på Idas grav

När vi knogat, släpat, slitit många år

då vi alla fram till folkpensionen når.

Och när alla dessa hårda år på oss satt sina spår

så är alla pensionärer värd en tår.

Ode till några av våra guldskidstjärnor

Mel.: Kalle på spången

Vem gladde oss svenskar på OS i år?

Jo, Kalla, Kalla, Kalla på skidor!

Vem borde vi hylla med sång och gutår?

Jo, Kalla, Kalla, Kalla på skidor!

Men vi, skidans vänner, vi borde nog ta

och hedra de killar som också var bra.

Så låt oss nu skåla för grabbar som va',

bäst av alla,

på att valla,

liksom Kalla

tycker alla,

så höj nu era glas för Urban och Hell....ner!