

Gubbröran

Tisdag den 15 mars 2016

Menyansvarig: Sven Hermansson



En indisk afton



Aperitif

- Äppeldrink med ingefära

Förrätt

- Indisk räkcocktail á la Ram
- Indiskt öl. Kingfisher 4,8% Nr 88634 330 ml 17,90 kr

Varmrätt

- Kycklinggryta med indiska smaker
- Öl. Oppigårds Indian Tribute 6,6 % Nr 1415 330 ml 22,90 kr

Efterrätt

- Rostad ananas
- Ruffino Vinsanto Serelle Nr 8119 375 ml 137,00 kr

Whiskyprovning (Indisk whisky) med Bernt

- Amrut, indian single malt whisky, 46% 700 ml 398,00 kr
- Paul John Brilliance,
Indian single malt whisky, 46% 700 ml 611,00 kr

Till kaffe

- Grönstedts Monopol VSOP 40 % Nr 381 700 ml 341,00 kr

Kripya bhojan ka annand lijiyai
(please enjoy your meal)



Äppeldrink med ingefära

För ca 10 personer

- en stor bit ingefära ca 10 cm
- isbitar
- ca 4 dl vodka
- 1 lit äppeljuice
- tonic
- ett grönt äpple

1. Skala och finriv ingefäran. Pressa saften ur det rivna.
Mät upp ca 5 cl ingefärsjuice och häll i en stor kanna.
Lägg i rikligt med is, hälla på vodka och äppeljuice och fyll upp med tonic.
2. Tvätta och kärna ur äpplet och skiva det mycket tunt. Dela skivorna i kvartar och lägg i drinken.