

GULDKANTER MARS & APRIL 2018

Vårdagjämningen 19/3

Vi tjuvstartar påskfirandet och äggätandet med en skånsk klassiker – Äggakaka med stekt fläsk och rårörda lingon

Våffeldagen 25/3

Egentligen heter det ju Vårfrudagen eller Jungfru Marie bebådelsedag. Men numera förknippar man dagen med våfflor. Vi serverar belgiska våfflor med sylt och grädde

Morotens dag 4/4

Vi uppmärksammar den finska mattraditionen och serverar en klassisk morotslåda med köttbullar

Världshälsodagen 7/4

Vi väljer hälsa för vår jord den här dagen och serverar en köttgryta på högrev med lokalproducerat kravmärkt naturbeteskött från Hytternäs gård. Gården ligger mellan Flen och Malmköping och drivs av familjen Landsberg.

Övriga nyheter på menyn:

Raggmunk med fläsk 13/4 (önskerätt från Åsen)

Dill- och bondbönssoppa med pepparrots crème 19/4

Rabarberkyckling 29/4



Om Landsbergs

Gården

Hytternäs gård ägs och drivs av familjen Landsberg. Gården har varit i familjens ägo sedan 1600-talet och grundades av invandrade svedjebbrukare från Finland som bröt marken till det som idag är Hytternäs. Under generationerna som följt har ny mark upparbetats, köpts och delats vid arv och på så sätt har dagens Hytternäs skapats. Gården omfattar ca 30 hektar åker och betesmark samt ca 170 hektar skogsmark. Därtill arrenderas flera närliggande gårdars åkrar och betesmarker. På gården bedrivs köttproduktion samt jord- och skogsbruk.

Djuren

Kossorna på Hytternäs är av rasen Hereford. Under sommaren betar de bygdens naturbetesmarker där de håller landskapet öppet och den biologiska mångfalden levande. Kor och kalvar går tillsammans under hela kalvens diperiod och de skiljs åt först när kalvarna når könsmognad. Även tjuren går tillsammans med kossorna och på så sätt sker all befruktning på naturlig väg. Många av våra betesmarker har betats av djur under flera årtionden och århundraden. Därav har markerna fått ett högt naturvärde.

PÅSKMENY

Långfredag 30:e mars

Lunch

Buljongkokt kycklingfilé med en kall ört- och citronsås, kokt potatis och kokt grön sparris

Pashka – rysk klassisk påskdessert med citrus, mandel och färskost

Middag

Janssons frestelse med grönsallad

Påskafton 31:a mars

Lunch

Påskbuffé:

2 sorters sill – Brantevik och senap

Ägghalva med stenbitsrom

Matjestårta med kavring

Rökt kalkon och mimosasallad

Kokt potatis och grönsallad

Middag

Påskskinka med hemlagat potatismos, skånsk senap och brysselkål



Påskdagen 1:a april

Lunch

Gravad laxtartar med senaps- och apelsinmarinerad fänkål

Vitlöks- och rosmarinmarinerad lammstek med rotfruktsgratäng
och haricots verts

Middag

Ugnsomelett med champinjonstuvning och grönsallad

Annandag påsk 2:a april

Lunch

Marinerad kall fläskfilé med örtsås, kokt potatis och romanaböner

Kanelkokta päron med chokladsås och vispgrädde

Middag

Varmrökt citronpepparlax med ljummen potatissallad och
grönsallad



Smaklig måltid önskar Måltidsservice