

Menyförlag

1

Västerbottenpaj med sikroms crème fraiche

Hängmörad oxfilé från Virserum med portvinssås och potatisgratäng

Gästis chokladtrippel

Baileyspannacotta, vit chokladmousse och ljummen chokladtårta med vaniljglass

435 kr



2

Hembakad leverpastej på grovt bröd med bacon, inlagd gurka och pepparrot

Smörstekt gösfilé med sherrysås och frästa grönsaker

Crème caramelle

435 kr

Menyerna gäller om samtliga i sällskapet väljer samma mat och bör förbeställas senast 1 vecka i förväg.

Adress:

Telefon:

Hemsida:

E-mail:

Paskallaviks Gästgifveri
Kustvägen 31
570 90 Paskallavik

0491 970 50
070 494 1974

paskallavik.se

info@paskallavik.se



3

Gravad lax på toast med senapssås

Älgwallenbergare med lingon, potatismos och smörfrästa sockerärter

Baileyspannacotta med apelsincaramelle

355 kr

4

Grillad Serranorulle fylld med sparris, färskost och rostade pinjenötter

Sotad kalvfilé med tryffelsmör, ångkokta grönsaker och potatisbakelse

Vit choklad- och fläderblomsmousse med hallonsås och chokladflarn

435 kr

5

Räk- och musselsoppa med vitlöksbröd

Grillad laxfilé med färsk rödbetor, fetaost och spenat

Lingonpaj med hemgjord vaniljglass

355 kr

Menyerna gäller om samtliga i sällskapet väljer samma mat och bör förbeställas senast 1 vecka i förväg.

Adress:

Telefon:

Hemsida:

E-mail:

Paskallaviks Gästgifveri
Kustvägen 31
570 90 Paskallavik

0491 970 50
070 494 1974

paskallavik.se

info@paskallavik.se