

ULRIKSDALS VÄRDHUS

GÅSMIDDAG

från kl. 17:00, Fredag 9:e och lördag 10:e november, Söndag 11:e hela dagen.

Svartsoppa med krås samt focaccia smaksatt med gåsfett

Dos Cortados palo Cortados 20 years, Williams&Humbert Spanien

Stekt gås med rödkål, äpple och gräddsås

Marques de Murrieta Gran Reserva 2012, Marques de Murrieta Rioja Spanien

Confiterat lår med svamp, grönkål och vinägersky

Prunotto Barbaresco 2015, Prunotto, Piemonte Italien

Skånsk äppelkaka med vaniljsås

Rivesaltes Ambré 1985, Gerard Bertrand

- 645 sek för maten-

Fråga om priser på vårt vinpaket.

SÄG YES TILL GÅS – EN KVÄLL I SANN SKÅNSK ANDA

Varmt välkommen till Ulriksdals Vårdhus för att fira Mårten Gås med stil och tradition!

Vin- och matexperten Bengt-Göran Kronstam är värd under två kvällar för att presentera den klassiska måltiden med svartsoppa. Denna följs av gås på två sätt: dels den efterlängtdade högtidsstunden, men också gåsen på ett mer nydanande och lika kulinariskt sätt, innan vår festmåltid fullbordas med en äkta skånsk äppelkaka.

Hela menyn ackompanjeras av noga utvalda, exklusiva och i flera fall specialimporterade viner som perfekt ska matcha måltiden i alla dess delar. Under kvällen kommer vår värd inte bara att presentera vinerna utan även berättas om denna tradition som tillhör våra mest klassiska måltider.

Som Hasse och Tage skaldade – säg gäss te dej!

