

Advent 2022 – som catering eller på Konsthallen/Gästgivaregården

Till allas glädje börjar vår vardag, våra rutiner och våra traditioner så sakta hitta tillbaka till det som vi tidigare upplevde som normalt. Vi hoppas att åter kunna locka ut upplevelselystna gäster till mat- och konstupplevelser under denna höst och vinter, så som vi alltid önskat göra. Vi fortsätter även i år med Catering, som varit uppskattad under de senare åren.

När det gäller serveringen av vår Adventsmåltid, gör vi det i år på ett säkert och tryggt sätt – som tallriksservering, ingen buffé. Läcker blir det – det lovar vi! Det här hade vi tänkt att servera:

Tallrik 1: Husets enbärsill • Löksill • Inlagd stekt stömming
• Jansons frestelse • Chiligravad Lax med hovmästarsås
• goda Ägg • Vörtbröd & lagrad ost.

Tallrik 2: Gravad ryggbiff • Rödkålsallad med aprikos
• Kumminrökt fläskfilé • Grönkål • Julskinka med hemlagad senap • Cognacsköttbullar • Magdas Lökdolmar • Gratinerat svartbröd med brieost.

Tallrik 3: En bit god gorgonzola • Inlagda päronklyftor • vårt egna rödbetsknäcke

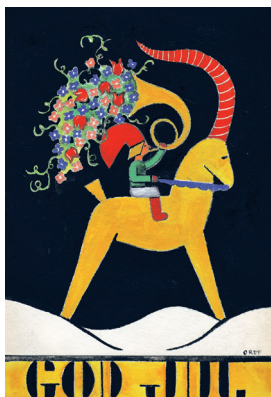
Från café: Kaffe med ingefärspepparkakor och läckra praliner :-)

Vegetariskt: Samtliga "Tallrikar" finns också som (fisk-)vegetariska.

Fredagar 25 NOV, 2 & 9 DEC, endast catering

Lördagar 26 NOV, 3 & 10 DEC kl 15-19⁰⁰

Söndagar 27 NOV, 4 & 11 DEC kl 13-16⁰⁰ **Pris 420:-/p**



När det gäller catering för Adventsmåltiden så gäller förhandsbokning minst 3 dagar i förväg och minimum 2 personer. Vid funderingar om öppettider, vad som gäller för servering på andra tider, saker som vi skulle kunna hjälpa till med – Ring eller sms, 0706-230321 (ingen telefonsvarare) eller gärna på mail konsthallen@hishult.com, så skall vi göra vårt yttersta för att hjälpa till!

Mycket välkomna och så önskar vi Er alla en riktigt God Jul och ett Gott Nytt År!

Kjell Åke Gustafsson & Sybille Lühr

Bokningar görs till: konsthallen@hishult.com • 0703-150321