

Advent 2023 – traditionsenligt på Konsthallen/Gästgivareården

Dags att planera för en av årets traditionella mathögtider, där vi hoppas att locka Er, upplevelselystna gäster, till mat- och konstupplevelser även 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.

Serveringen av vår **Adventsmåltid** kommer även i år att vara tallriksservering, ett lugnt och tryggt sätt som varit uppskattat av våra gäster de senaste åren. Läcker blir det – det lovar vi! Det här hade vi tänkt att servera:

Tallrik 1: Husets enbärssill • Löksill • Inlagd stekt stömning
• Jansons frestelse • Chiligravad Lax med hovmästarsås
• Lyxiga Ägg • Olika sorters bröd & god ost.

Tallrik 2: Rökt kumminfläsk • Rödkållsallad med aprikos
• Rökt fläskfilé • Grönkål • Julskinka med hemlagad senap
• Cognacsköttbullar • Magdas Lökdolmar

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

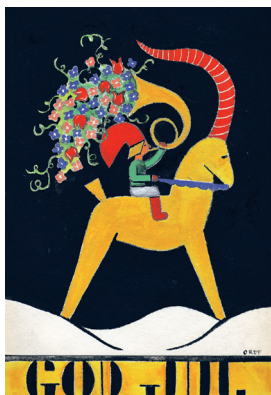
Från café: Kaffe med ingefärspepparkakor och :-)

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

Fredagar 24 NOV, 1 & 8 DEC, endast catering

Lördagar 25 NOV, 2 & 9 DEC kl 14-18⁰⁰

Söndagar 26 NOV, 3 & 10 DEC kl 13-16⁰⁰ **Pris 495:-/p**



När det gäller catering för Adventsmåltiden så gäller förhandsbokning minst 3 dagar i förväg och minimum 6 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 sms el. 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: 0706-230321 sms • konsthallen@hishult.com