



FRÖSÖ GOLFRESTAURANG

SMAKER I NORR AB INFO@SMAKERINORR



Tävlingsveckan 2019

Lördag

Tomatiserad fiskgryta serveras med örtaioli och saffranskokt matvete

Söndag

Dubbelmarinerad fläskfilé med vispat dragon- & citronsmör, portvinssky & ljummen kronärtskockssallad

Måndag

Örtpanerad svensk kycklingfilé med kimchimajonäs, bakad spetskål och ugnstrostad rotselleri

Tisdag

Skaldjurspasta med vitt vin, grädde & gott grönt

Onsdag

Köttfärslimpa med plommonchutney, rödvinssky, örtmarinerad zucchini samt potatisstomp

Torsdag

Lågtempad helstekt biff med sommarens primörer, sauce vertes samt kryddig potatissallad

Fredag

Laxfärsbiffar med sesamfrö, chili, lime serveras med koriandersmaksatt ris och stekt ägg

Lördag

Färsbiffar på Jämtländsk färs toppade med fetaostkräm serveras med, rosmarinsky och rostade rödbetor- & potatis

Veckans gröna

Saltbakad beta med rotselleripuré, picklad lök, sojaböner & haricots vertes toppad med skirat smör och fetaost

Veckans sallad

ceasarsallad med krämig romansallad & kyckling