

Köp ett
presentkort på
en upplevelse!

NYHETSBRÄV

Januari 2014



ERIKSBERG

Börjar servera dagens lunch med viltinspirerad husmanskost

Eriksberg Vilt & Natur börjar servera dagens lunch, med start den 28 januari. På menyn blir det viltinspirerad husmanskost.



Karlsson, kökschef på Eriksberg Vilt & Natur.

Fyra dagar i veckan

Dagens lunch kommer att serveras fyra dagar i veckan, tisdagar till fredagar, mellan klockan 11.30 och 14.00.

– Tanken är att folk ska veta att vi är mer tillgängliga varje dag, säger Jesper Karlsson.

Premiären blir tisdagen den 28 januari.

Råvaror från närområdet

– Det blir rejäl mat som är gjord från grunden och råvarorna kommer oftast från de närliggande skogarna, havet och sjöarna, säger Jesper Karlsson, som brinner för att få servera mat som är så naturlig som möjligt.

På menyn kommer naturligtvis även att erbjudas ett vegetariskt alternativ.

Priser

Dagens lunch 125 kronor inkl soppa, bröd, salladsbuffé och kaffe eller dagens soppa 85 kronor inkl bröd, salladsbuffé och kaffe.

Förboka gärna på telefon 0454-56 43 80 eller e-post bokningar@eriksberg.nu

Välkomna till en god lunch bland det vilda!

Lunch vecka 5

Tisdag 28 januari

Älgfärsbiff med kokt potatis, gräddsås smaksatt med messmör, pressgurka samt rårörda lingon

Onsdag 29 januari

Mustig gryta av kronviltfransyska med gratinerad potatis och svartvinbärsmarmelad

Torsdag 30 januari

Baconinlindad viltfärslimpa fylld med fetaost serveras med rostad potatis och skysås

Fredag 31 januari

Piccatastekt vildsvinsytterfilé med kokt ris, krämig tomatsås och rucola

Dessert

Baileysglass med körsbär
85 kr

Tryfflar och praliner
10 kr st eller 6 st för 45 kr

Fasta datum med Best of meny

För att bli ännu mer tillgängliga har vi lagt ut en del fasta datum då vi serverar vår Best of meny i restaurang Visentén. Vänligen notera att bord måste förbokas.

- 1 februari: Ankomst mellan klockan 18.00 och 19.00.
- 2 februari: Ankomst mellan klockan 14.00 och 16.00.
- 4 februari: Ankomst mellan klockan 18.00 och 19.00.
- 8 februari: Ankomst mellan klockan 18.00 och 19.00.
- 14 februari: Alla hjärtans dag meny serveras, ankomst mellan klockan 18.00 och 19.00.
- 1 mars: Ankomst mellan klockan 18.00 och 20.00.

Wallenbergare på gräsand

Best of menyn är en gastronomisk upplevelse för alla sinnen. Eller vad sägs om att till varmrätt äta "Kronvilt och Gräsand", det vill säga ryggbit av kronvilt och wallenbergare på gräsand båda från Eriksberg, som serveras med potatisterrin med sveciaost, rotfruktscrème kryddat med bouquet garni, smör-



För att göra det enklare för våra besökare att äta i våra fina miljöer, har vi lagt ut en del fasta datum då vi serverar Best of meny. Ytterligare datum kommer att läggas ut längre fram. Foto: Per Lindström

stekt svamp, syltad rödlök och rödvinssky. Visst låter det gott!

Till förrätt blir det "Sött, salt och bräckt vatten" och till dessert "Äppelkaos". Hela menyn hittar ni på vår hemsida.

Något gott i glaset

Vill ni förhöja upplevelsen finns

det möjlighet att köpa till ett av våra noga utvalda vinpaket, som vår sommelier har tagit fram, eller botanisera i vår välkomponerade vinlista.

Best of menyn kostar 545 kr per person och förbokas på telefon 0454-56 43 80 eller e-post bokningar@eriksberg.nu



Premiär för Afternoon Tea

Den 1 februari är det premiär för Afternoon Tea.

Njut av sandwiches, bakverk och nybakade scones med citruscurd, lättvispad gräddde, rört smör och marmelader tillsammans med nybryggt te.

Ett perfekt kylt glas champag-

ne brukar göra bakverken ännu godare.

Afternoon Tea dukas upp i Säteriet, första lördagen i februari, mars, april och maj, med ankomst mellan klockan 14 och 16.

Pris 250 kr per person exklusive champagne. Förboka bord på telefon 0454-56 43 80.

Vill ni inte ha vårt nyhetsbrev, skicka e-post till info@eriksberg.nu

Kontakt:
Telefon: 0454-56 43 00
E-post: info@eriksberg.nu
www.eriksberg.nu

Adress:
Eriksberg
374 96 TRENSUM

Eriksberg – på djurens villkor!

