Meny till Bussar 2017
Vi erbjuder Er följande förslag till förtäring

Vi bjuder alla gäster på pepparkaka med Kvibille ÄdelOst!

– **Kaffe/Te & 2 smörgåsar** (Hålkaka med KvibilleOst & Skinka) **64 kr**
– **Kaffe/Te & 2 större smörgåsar** (Hålkaka med KvibilleOst & Skinka) **72 kr**
– **Kaffe/Te med fikabröd t.ex. Wienerbröd, Bulle eller Mazarin 56 kr**
–

Meny 1: Varmrätt, grönsaker, sallad, bröd samt kaffe och kaka 132 kr
- Kycklingfilé med Sherrysås och kokt/brynt potatis eller gratäng
– Helstekt Fläskytterfilé med svampsås och kokt/brynt potatis eller gratäng
–
Meny 2: Varmrätt, grönsaker, sallad, bröd samt kaffe och kaka 148 kr
- Lax med varm dill & citronsås eller kall romsås och kokt potatis
– Rostbiff med svampsås, kokt/brynt potatis eller gratäng

Nyhet
Meny 3: Jullunchbuffè med delar av vårt goda julbord inkl lättdryck (kontakta oss för detaljer) **225 Kr**

Meny 4: Traditionellt hemlagat julbord inkl lättdryck (kontakta oss för detaljer) **299 kr**

I alla priser ingår moms samt bordsservering
I menyer 1&2 ingår grönsaker, sallad, bröd, läsk/lättöl/vatten samt kaffe& kaka .
Vi ser helst att alla väljer samma mat

Nyhet
I våras 2016 öppnade vi tillsammans med Kvibillemejeriet en Gårdsbutik/besökscentrum med Historia och försäljning av KvibilleOst mm.

*Under er vistelse här, så berättar vi **i mån av tid** gärna **historien** kring **Gästgiveriet** -som sträcker sig ända tillbaka till Drottning Kristinas **1600-tal**- samt om **mejeriet**, som är ett av **Sveriges äldsta** ysterier. När det är ljust ute, så kan vi även berätta om skelettet som hittades under kroggolvet på 1970-talet...*

Välkomna till oss!
Marika & Anders Emanuelsson
med personal

