



Under AA Landsmötet anordnas Supé med dans 7 augusti.
Hela Restaurangen är bokad för AA´s gemenskap.

Svensk buffé

Följ med på en resa genom Sverige. Denna buffé fylld med svenska klassiker kan enkelt fyllas på med flera platser från Svea rike ur vårt tillbehörssortiment. Maten kryddas och garneras enligt bästa tradition.

Sill x 2. *Sill anrättad på två smaker, en klassisk samt säsongens. Kokt potatis, gräddfil och rödlök är här självklara tillbehör.*

Västerbottenpaj.

En gyllengräddad välfylld paj välfylld med den smakrika, unika osten från Västerbotten.

Salviastekt fläskfile.

Den finaste biten fläsk kryddar vi med den starkt doftande örten Salvia. Köttet garneras vackert med säsongens primörer

Äppelcidarsås

Att Sverige ibland kallas äppellandet är ingen tillfällighet. Här kommer en smak av det bästa, en varm, mustigt syrlig sås

Prinskorv

Prinsens egna korvar från det svenska rökeriet steks gyllenbruna och äts med fördel med en klick skånsk senap

Köttbullar

Ingen kan väl klå Mamma Sveas köttbullar...? Hmm... testa våra och avgör!

Potatisgratäng

Jonas Alströmers pärla i lyxförpackning. Tillagas med mycket grädde och vitlök och gratineras med smakrik ost

Färsk ättiksgurka

Gurkstaden Västerås har fått en konkurrent i form av detta lättrimmade krispiga tillbehör

Prästost

Tänk dig en skiva Fäbodknäcke med en tjock skiva vällagrad Prästost, bara att blunda och njuta

Mjukt och hårt bröd samt smör

Det mjuka brödet bakas av slottets egen bagare

Vatten och dryck ingår

Kaffe

Pris 300 :-

**Anmälan och betalning direkt till Restaurangen
absolut senast 3 dagar före (begränsat platsantal)**

Lokal Vasasalen

Tid 7 aug 2010

Antal max 180 personer

Med vänliga hälsningar

Slottskrogen Örebro

Mikael Åhlén