

SPF Seniorerna Markbygdens Gourmetklubbs höstträff 2019-11-16.

Höstens andra träff var på Två Skyttlar i Örby. En buss hämtade upp alla, som inte tog sig dit på egen hand. Klubbens syfte är ju att ge oss möjligheten att under gemytliga former umgås och njuta av kulinariska läckerheter. Kvällen uppfyllde detta med råge.



Vi startade med att mingla en stund med välkomstdrinken i våra glas. Sedan hälsade Egon oss alla välkomna.



Därefter var det dags att sätta oss till bords i den mycket festligt dukade lokalen.

Två Skyttlar

DÄR FRAMTID FORMAS 

Förrätt

*Skogssvampsoppa smaksatt med konjak.
Syltade kantareller och friterade trattkantareller
La Saulzaie Muscadet Sur-Lie, 100 % Melon de Bourgogne,
Loire, Frankrike, 95 kr*

Varmrätt

*Helstekt hjortinnanlår kryddat med enbär och torkade
lingon. Picklad rödbetskräm, rökta rödbetor, friterad
grönkål, gin & timjansky
samt vitlöksrostad amadinepotatis
Torre Falasco Valpolicella Ripasso DOC,
70 % Corvina 30 % Rondinella, Veneto, Italien, 105 kr*

Dessert

*Äppleterriner med ingefära. Kardemumma &
kanelparfait, citrönsörkräm, äppleskalgodis,
rostad vit chokladcrumble samt citronmaräng
Moscatto d' Asti, Barbaresco, Italien 75 kr*

Kvällens delikata
trerättersmeny hade
höstens smaker som
tema.

Vinpaket 3 glas 265 kr



Vi hade först hembakat bröd och till det en lammrullad.



Därefter var det en svampsoppa med både syltade och friterade kantareller.



Huvudrätten var dovhjortsinnanlår med rödbetskräm.



Efterrätten bestod av olika godsaker från äpple. Givetvis hade vi goda viner till alla rätterna.



Hela kvällen visade den glada ljudnivån att stämningen var på topp.



Sammanfattningsvis en väldigt trevlig kväll. Emma med medhjälpare, som ju fixat all den goda maten avtackades med en varm applåd.



Även Egon Svensson, som ju startat klubben avtackades med en varm applåd.