

## Gåsmiddag

Serveras 1 november – 17 november

Den 8e, 9e & 10e november serverar vi kvällstid endast vår läckra gåsmeny.

Priset är 695 kr / person

Vi använder oss uteslutande av Svensk gås.

Vi tillagar allting på restaurangen med kunnande & respekt för råvarorna.

### Meny

Färskrökt Lax

Sandwich & pepparrot

\*\*\*

Klassisk Svartsoppa

Gåsleverkorv & krås

eller

Kockskas Hummersoppa

Skånsk selleri & krutong

\*\*\*

Skånsk stekt gås med klassiska tillbehör

(Sockerbrynt potatis, äpple, gåssky, bräserad rödkål, rosenkål & sviskon)

Ombjud av gås & tillbehör tills man är nöjd ingår givetvis

\*\*\*

Äpplekaka på vårt vis med vaniljsås

### Vår sommeliers rekommendationer till menyn

Till amusen; Malmö aqvavit 2 cl

\*\*\*

Till svartsoppan; Ett gott glas fortifierat vin

eller

Till hummersoppan; Viré classé, Domaine Bonhomme, Bourgogne Frankrike

\*\*\*

Till gåsen; Secret de Lune Pinot Noir, EKO, Languedoc Frankrike

Rioja Gran Reserva, Coto de Imaz, Rioja Spanien

\*\*\*

Till äpplekakan; Kressman Grande Reserve, Loupiac Frankrike

Pris för dryckesmeny (ett glas till varje rätt)

Med Pinot Noir till gåsen; 395 kr

Med Rioja till gåsen; 455 kr

## Julbord

Serveras 28 november – 21 december,

onsdagar, torsdagar & fredagar i våra vackra gillesalar, Västergatan 2a.

Traditionellt julbord kostar 595 kr. Lyxbordet kostar 995 kr där kalaset inleds med hummer, löjrom & ett glas champagne. Om man önskar så finns möjligheten att avnjuta värmande glögg på vår vackra innergård före maten.

Vi dukar fram en underbar buffé där ledorden är "less is more". Med det menar vi att vi använder oss av små fat/behållare för maten & byter/fyller på dem kontinuerligt. Detta ökar fräschören betydligt tycker vi. Dessutom lägger vi stort fokus på att det dignande bordet skall innehålla flera gröna inslag. Det skall finnas goda, bra vegetariska alternativ.

Vi ordnar även ljuvliga veganalternativ om vi får föransökan på att det önskas.

Vår sommeliers goda dryckesförslag har ni här;

### Dryck till julbordet 2018

#### Gillesalarna Årstiderna i Kockska huset

<u>Dryckespaket 450 kr</u>	
2 x winter special brown ale eller 2 glas husets vin	
1 x snaps, 5 cl butelj	
1 glas sött vin	
4 cl avec (basutbud)	

Glögg 65 kr/per person

#### Öl och lättdryck

Finns Winter Special, Brown Ale 33 cl flaska	84 kr
Krusovice, Ljus lager 5,0% VOL. 33 cl flaska	72 kr
Mariestads Export, Ljus lager 5,3% VOL. 50 cl flaska	76 kr
Mariestads Alkoholfri Julbryggd 0,5% VOL. 33 cl flaska	52 kr
Mariestads Alkoholfri 0,5% VOL. 33 cl flaska	46 kr
Julmust / lättöl / mineralvatten 33 cl flaska	35 kr

<u>Vin</u>	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
Husets viner, rött och vitt	95 kr	350 kr
Allesverloren, Fine Old Vintage 2010	80 kr (8cl)	

Klassiska Svenska snapsar; 95 kr (5cl)  
(OP Andersson, Skåne, Svarta vinbär, Hallands fläder)

<u>Avec</u>	<u>per cl</u>
Grönstedts Monopole Cognac	29 kr
Calvados Pays d'Auge	29 kr
Famous Grouse, Blended whisky	23 kr
Bailey's likör	21 kr
Cointreau likör	24 kr
Drambuie likör	25 kr
Kaffe / thé	36 kr/per person

Det kan sitta upp till ungefär 110 personer i lokalen.  
Är ni ett sällskap på 75 personer eller fler så kan ni ha eget julbord utan andra gäster.  
Är ni 50-74 personer går det också. Då tillkommer en lokalkostnad på 15.000 kr  
Är ni fler än 110 personer hör av er till oss.  
Även lunchtid kan den goda julmaten avnjutas hos oss.

## Jullunch 2018

### ”Inlagt & Upplagt”

Kockskas kalla bord med sill, lax & mer av julens godsaker från havet  
(235 kr)  
\*\*\*

### Bakad Slätvar

Rosenkål, dill, sötsyrlig gurka & pepparrotshollandaise  
(325 kr)  
eller

### Karlsfälts Gris

Glaserad kind, filé & svål  
Jordärtskocka, pomerans & glaserad grönkål  
(295 kr)  
\*\*\*

### Kockskas Julris med Mandel

Rostad kanelglass & varma körsbär  
(125 kr)

### Tre rätter 455 kr

(Förrätt/varmrätt/dessert)

26/11 – 21/12 måndag – fredag, kl 11.30 – 15.30 (ankomst senast kl 13.30)

I år har vi ett samarbete med Karlsfälts gård  
som levererar mycket av råvarorna vi använder på vårt julbord

### Karlsfälts Gård –

kunskap och handling. Djur och natur i harmoni.

Variationsrik odling på bördiga jordar med danska influenser  
som är certifierade enligt Svenskt Sigill.

På Österlen blåser det friska vindar som ger oss ren energi genom våra vindkraftverk.

Vår uppfödning sker med stor omsorg och omtanke gällande djuren.

Friska och glada djur ger bästa köttet och avelsdjur!

## Nyårsafton på Kockska 2.0

Även i år att ger vi er möjligheten att fira nyår tillsammans med oss här på krogen.

### MENY

Amuse Bouche

Normandieostron

Pepparrot, öringrom & vinäger

---

Sylvestersallad

Hummer, blomkål, pilgrimsmussla, rimmad gurka, citronemulsion & soyacaviar

---

Kalixlöjrom

Ägg 64°, mandelpotatis & dill

---

Tryffelglaserad Kalvrygg & krispigt Bräss

Naturlig anklever, plommon & portvin

---

Tempererad Vesterhavsost

Karlsfältshonung, pomerans & endive

---

Glace au Four

Hallon, pistage & Champagnesorbent

Menypris 1150kr

Dryckespaket 395kr/ 695kr

Ett glas Champagne vid tolvslaget 145kr

[info@arstiderna.se](mailto:info@arstiderna.se) | 040 23 09 10  
för beställning och ytterligare information

Har ni planer på att vara hemma så kan ni ha mat från oss på bordet.

### **Avhämtning**

Menypris 495kr

Varm Hummermjölk

Sallad på ishavsräkor, rimmad gurka, spritärta, citronmajonnäs & fänkålsrostade solroskärnor

Griljerad Kalvrygg

Dragonbakade jordärtskockor, portvinschampinjon & sparrispotatisgratin

Mörk Chokladkräm

Körsbär, mandelgrädde & mörk rom

Tillval:

NormandieOstron 25kr st

KalixLöjrom 50g med tillbehör 350kr

Oscietra Caviar 50 g med tillbehör 695kr

3 mogna ostar 150kr/ portion

**Obs: sista beställning 27/12 10.00**

**info@arstiderna.se | 040 23 09 10**  
**för beställning och ytterligare information**