RESTAURANG

Smak av Gotland

Buffé & Catering

Helgrillat lamm, kallskuret till bröllopsfesten, konferensen eller grillfesten.

Vi skräddarsyr även beställningar så det passar just er så tveka inte att höra av er.

Välkommen till oss på
Restaurang Smak av Gotland
Lundbygatan 6

För mer information: 0498-28 25 38, restaurangen@protos.se, Instagram & facebook

Helgrillat gotländskt lamm

Helgrillat gotländskt lamm är något av en tradition här på Gotland. Vi erbjuder olika lösningar först o främst grillat o klart i formar det enda ni behöver göra är att värma det antingen på grillen eller i ugnen. Vi erbjuder även lamm, ställning, marinad o grillkol för den mera händiga o vana grillaren som själv vill ge sig på det. Beställning önskar vi senast 5 dagar innan.

Helgrillat gotländskt lamm i marinad
Färdigt, upplagt i formar redo för er att värma
Se även våra färdiga menyer för komplett buffé
Beräkna ca 200gr/pp (125kr/pp), laktosfri & glutenfri

625kr /kg

För den egna grillaren

Gotlandslamm hel
Vi erbjuder även helt lamm för den som vill grilla själv.
Beräkna ca 600g/pp

145kr /kg

Bindning + hyra av ställning
Behöver du hyra ställning och hjälp med bindningen av lammet
Så kan vi hjälpa dig.
Ställning återlämnas ren och senast 2 dygn efter,
utebliven eller ej rengjord debiteras med 450kr/dag

450kr /st

Restaurang Smak av Gotlands Marinad
Vår egna marinad som görs på samma recept nu som då.
Finns både till lamm och en anpassad till gris, laktosfri & glutenfri

225kr /st

Grillkol á 50l
Kvalitativt kol med snabb och het glöd som passar utmärkt till lammgrillning eller grillen.

310kr /st

Välkommen till oss på
Restaurang Smak av Gotland
Lundbygatan 6

Kallskuret

Kallskuret från eget kök, vi tillagar och röker allt ifrån det egna köket och skivar det på beställning. Ibland har vi hemma på hyllan men vi vill ändå be om er beställning önskar vi senast 3 dagar innan.

Klassisk rostbiff

Pastrami på oxbringa

Cajunmarinerad kycklingfilé

Varmrökt fläskytterfilé

340kr/kg
eller
50kr/pp

Beräkna totalt 150g/pp välj 1 sort eller alla så korrigerar vi mängderna komplettera gärna med våra tillbehör nedan. Laktosfri & glutenfri

---

Tillbehör

Lite tillbehör att komplettera med till det kallskurna eller ifall ni behöver komplettera eran buffé hemma.

Bröd & smör — 15kr/pp

Brödet serveras som limpa och smör i portionsförpackningar, minsta beställning 10p

---

Potatissallad med potatis från Tolby Gård — 90kr/kg

Välj mellan en krämig variant eller en med senapsvinegrette på gotlands senap
Beräkna 250g/pp, laktosfri & glutenfri

Potatisgratäng/Rotfruktsgratäng — 110kr/kg

Krämig gratäng toppad med ost, beräkna 250g/pp. Glutenfri

Grönsallad med tomat, gurka & paprika — 90kr/kg

Beräkna 80g/pp, laktosfri & glutenfri

Dragon & vitlökssås/Rhode Island — 150kr/liter

Beräkna 1dl/pp, laktosfri & glutenfri

Välkommen till oss på
Restaurang Smak av Gotland
Lundbygatan 6

Buffémeny

Här hittar ni våra färdiga menyer, cateringbeställningar läggs på engångsmaterial färdigt att serveras. Utkörning i Visby går att ordna för 150kr, minsta beställningen är 10 personer och beställning önskar vi senast 3 dagar innan

Gotlandsbuffé

En populär buffé med vårt grillade gotlandslamm, avrunda middagen med saffranspannkaka. Tänk på att ha möjlighet värma lammet i ugn eller på grill, önskas leverans av varm mat kontakta oss för er beställning.

Helgrillat gotländskt lamm *(glf,lf)*
Dragon & vitlökssås *(glf,lf)*
Gotländsk sparris med parmesan & citronvinegrette* *(glf)*
Krämig potatissallad med kapris, purjolök & majonnäs *(glf,lf)*
Rostad betssallad med gotländska betor, fetaost, solrosfrön & balsamico *(glf)*
Zucchini & rödlökssallad med vinegrette *(glf,lf)*
Bröd & smör
Saffranspannkaka med salmbärssylt & vispad grädde *(glf)*

450kr/pp

**Sparris endast vid säsong övrig tid byts den ut mot likvärdig grönsak*

Sommarbuffé

En somrig buffé som även passar in på vår och höstkanten. Inget som behöver varmhållas och lätt att hålla efter

Potatissallad med senapsvinegrette på gotlands senap *(glf,lf)*
Tomat & mozzarellasallad med balsamico *(glf)*
Saltbakade rotfruker från ryftes marinerade i ruccolaolja *(glf,lf)*
Gotländska betor med pepparrotskräm & örtsallad *(glf)*
Västerbottenpaj med skagenröra
Varmrökt lax med nobisdressing *(glf)*
Rostbiff med rostad paprikasås *(glf,lf)*
Brieost med körsbärskompott *(lf)*
Bröd & smör

285kr/pp

Välkommen till oss på
Restaurang Smak av Gotland
Lundbygatan 6

Italiensk buffé

En mindre buffé med inspiration från det italienska köket

Sallad med melon, mozzarella, tomater, lök & oliver *(glf,lf)*
Krämig plockad kyckling med parmesanost, kapris & örter *(glf)*
Paj med kronärtskockshjärtan, soltorkad tomat & ruccola
Bönsallad med rödlök & citronvinegrette *(glf,lf)*
Bröd & smör

230kr/pp

”Slagteriets” buffé

En riktigt festmåltid med gotländska råvaror

Helstekt gotländsk ryggbiff *(glf,lf)*
Bakade tomater med örter & balsamico *(glf,lf)*
Haricovert & rödlök med citronvinegrett & ruccola *(glf,lf)*
Krämig potatisgratäng med potatis från Tolby Gård *(glf)*
Mustig rödvinsås *(glf,lf)*
Bearnaise *(glf,lf)*
Bröd & smör

385kr/pp

Vår gröna buffé

En buffé i vegetariskt utförande som enkelt kan göras helt vegansk

Falafel på svenskodlade gråärt & quinoa *(glf,lf)*
Bakade tomater med örter & balsamico *(glf,lf)*
Saltbakade rotfruker från ryftes marinerade i ruccolaolja *(glf,lf)*
Gotländska betor med pepparrotskräm & örtsallad *(glf)*
Rostad spetskål med chilisesamfrön *(glf,lf)*
Zucchini & rödlökssallad med vinegrette *(glf,lf)*

210kr/pp

Tillval till gröna buffé

Varmrökt lax - 95kr *(glf,lf)*
Helstekt örtrullad fläskytterfilé - 75kr *(glf,lf)*
Grillad kycklingfilé med citron & rosmarin - 85kr *(glf,lf)*

Hamburgerbuffé

Vi pressar burgarna själva på nötkött från eget slakteri, dessa är redo för att vändas på grillen där hemma. Saknar ni något tillbehör kontakta oss och fråga så hjälper vi er

Hamburgare på nötfärs el. PROTOS vegfärs *(glf,lf)*
Hamburgerbröd *(,lf)*
Isbergsallad, tomat, rödlök, saltgurka *(glf,lf)*
Stekt ägg *(glf,lf)*
Cheddarost *(lf)*
Hamburgerdressing *(glf)*
Ketchup & senap *(glf,lf)*

125kr/pp

Smörgåstårta

Beställ smörgåstårta till er fest eller tillställning här hos oss, våra tårtor räcker till ca 15p och är gjorda på ett klassiskt recept och toppad med räkor, ägg & skinka.

950kr

Snittar

Beställ efter önskemål vi rekommenderar 3st/pp

Krustad med rödbetskräm & smulad chevré
Krustad med skagenröra *(lf)*
Tunnbrödsrullar med kallrökt lax & pepparrot
Tunnbrödsrullar med rostbiff, färskost, gräslök
Krustad med rostad palsternacka, färskost & gräslök

45kr/st

Mingelsandwich

Sandwich med olika fyllningar passar bra som mingel, förrätt på buffé eller vickning på kvällen. Vi rekommenderar 3st/pp

Tartar på oxe, dijon, kapris & cornichonger *(lf)*
Pastrami på oxbringa, dijon & slaw *(lf)*
Varmrökt gotländsk idfilé, majonnäs, picklad fänkål & gräslök *(lf)*
Saltbakade betor från ryftes & chevrékräm
Skagenröra, pepparrot, citron & dill *(lf)*
Rökt morot, dill, fänkål & parmesankräm

65kr/st

Soppbuffé

Ett attraktivt alternativ för en enklare tillställning eller som alternativ förrätt/vickning. Beställ valfri soppa, eftersöker du en soppa som inte är med i listan går det bra kontakta oss så hjälper vi er. Till soppan serveras hembakt majsbröd.

Välj en till eran buffé

75kr/pp

Skaldjurssoppa – Champinjonsoppa – Potatis & purjolökssoppa – Köttsoppa – Rostad majssoppa – Sparrissoppa – Gulaschsoppa – Blomkål- & broccolisoppa

---

Catering

Söker ni personal, porslin, glas, bestick eller ni kanske är ute efter något helt annat men vill ändå ta del av våra lokala råvaror. Skicka en förfrågan till oss så återkommer vi med offert.

Lokalproducerat kött & grillsåser från Gotlands egna slakteri

Beställ hel eller portionsbitar, vid portionsbitar tillkommer en avgift på 15kr/bit

Kött från gotlands ört & kalkrika marker

Vi behöver er beställning minst 7 dagar innan

Fläskfilé - 220kr/kg	Oxfilé - 500kr/kg
Fläskkarré - 110kr/kg	Entrecoté - 300kr/kg
Benfri kotlett - 110kr/kg	Ryggbiff - 250kr/kg
Kamben - 100kr/kg	Flankstek - 200kr/kg

Egentillverkade produkter

Hamburgare 150gr svensk nötfärs - 15kr/st
Vegetarisk burgare på svensk kravmärkt gråärt & quinoa - 15kr/st
Tacofärs, välj mellan kött eller vegetarisk - 75kr/kg
Falafel på svensk kravmärkt gråärt & quinoa - 50kr/kg

Barbequerub 100g, 30kr
Egen kryddblandning som är grym till vårat kött oavsett om det är nöt, fläsk, lamm eller kyckling

Cajunrub 100g, 30kr
Egen kryddblandning för den som söker efter lite mera ”sting”, 😊 het kryddblandning med rökig paprika

Restaurang Smak av Gotlands Marinad 50cl, 30kr
Slagteriets egna marinad som blandats än idag sedan tidernas begynnelse. Utmärkt till att marinera kött i eller att pensla direkt på grillen.

Bearnaise 200ml, 30kr

Chilibearnaise 200ml, 30kr

Salsa Verde 200ml, 30kr

Välkommen till oss på

Restaurang Smak av Gotland

Lundbygatan 6

RESTAURANG

Smak av Gotland

525 kr/ pp

Nyårsmeny

Amouse bouche
Krustad med tartar på oxe med kapris, dijon & smörgåskrasse

Förrätt
Skaldjurssoppa serverad med hummerkorv smördegsbakelse gratinerad med västerbottenost
Alternativ: Jordärtskockssoppa med bakade champinjoner, smördegsbakelse gratinerad med västerbottenost

Varmrätt
Gotländsk oxfilé med Pommes Anna, cognacsgräddsås, bakad körsbärstomat med balsamico
Alternativ: Dillrimmad laxrygg el rödbetsbiff med samma tillbehör

Dessert
Tartelett fylld med citroncrème, toppad med italiensk maräng

Kaffegodis
Chokladbiskvi & kaffebiskvi

Följ oss även på Instagram och Facebook för att inte missa våra grillkassor, nyårsmiddag och andra happenings i våran restaurang.

Välkommen till oss på

Restaurang Smak av Gotland

Lundbygatan 6