

Middagsevent

2014



Route Gastronomique

Stort tack till ...

- Kronlund Kursgård ♦ Mat till Kalas ♦
 - ♦ Hotell Forsen ♦ Åmbacka ♦
- ♦ Hotell Vännäs ♦ Ammarnäs Wårdshus ♦
 - ♦ Änglagård ♦ Hotell Lappland ♦
 - ♦ Sandsjögården & Rusksele...♦

... samt till alla gästkochar

som lyft evenen till oförglömliga aftnar ...

Robert Rimmevik - Tannbergsskolan, Lycksele

Carina Brydning, Stockholm

Per Söderberg - Köksbaren, Umeå

Björn & Marta Norén, Umeå

Per Wahlgren - Borggården

Bengt Andersson - Restaurang Prima Vilhelmina

Freddy Holmgren - Gotthards Krog, Umeå

David Knutsson - Socialize, Umeå

När
Kärlek 
Är Kryddan
TYCKER ALLA OM MATEN



Kronlund Kursgård 15/2

Aptitretare

~ Krämig skaldjursoppa ~

Vin: Sumarroca, Brut Rosé, Pinot Noir, Spanien

~ Ketsara's Variation på Laxsushi ~

(SM-finalrätt)

*Vin: Kloster Eberbach, Riesling Kabinett, Tyskland alt.
Cono Sur, Gewürztraminer, Chile*

~ Halstrad anklever med Vb-brioche och hjortrongelé ~

Vin: Cono Sur, Gewürztraminer, Chile

~ Jenny's Röding ~

Smörstekt, rökt med skabramrisotto,
saffranskokta blåmusslor, laxrom & gröna ärtor

(Finalrätt Vildmarkskocken)

*Vin: Main Street, Chardonnay, USA, Kalifornien alt.
Cono Sur, Gewürztraminer, Chile*

~ Shara's Grillade Renrostbiff ~

Gransouvastartar, mandelpotatispuré, tranbärssky, vitlöksbakad
shiitake, friterad renlav, glödbakad purjolök och savoykål

(Finalrätt Vildmarkskocken)

Vin: Bloodstone, Shiraz, Australien



~ Sabina's Heta Ananas ~

Grand Marnier flamberad med chili och ingefärssorbet,
kokosflarn, kokoscurd & friterad ingefärsglass

(SM-finalrätt)

Vin: Château Grillon, Sauternes, Frankrike, Bordeaux,

Mat till Kalas 22/2

Aptitretare

~ Sticks, dipp och torrkött ~

Dryck: Nausta Pale Ale

~ Bergmans björksavsgravade lax ~

med sikrom, citron och Västerbottensost

Vin: Biecher Riesling, Frankrike, Alsace

~ Örtig ren och Tväråträsk's korv ~

med citronsmakande mandelpotatisterrin
och rotfrukter

Vin: Mas Louise, Frankrike, Rhonedalen

~ Svedjans ost ~

med honung, citron och långpeppar

Vin: Mas Louise, Frankrike, Rhonedalen

~ Fyra små godbitar ~

Hjortron, choklad, lingon och tunnbröd

Vin: Moscatel de Setúbal, Portugal



Hotell Forsen 22/3

Aptitretare

~ Ostron med brynt smör & Kalixlöjrom ~



~ Chips på vindelrökt grissida ~
med olivglass & marconamandlar

Vin: Gran Baron Cava Brut, Spanien, Katalonien

~ Oxfile från Gubböle Gård ~

med pistou, späda salladsskott, pepparrot, friterade nässlor
och fjällbjörksolja

Vin: U & Me Beer, ale, Sverige, Umeå

~ Säsongens första sparris ~

med hollandaise smaksatt med gotländsk ramlök och flarn på
Svedjans gårdsost

Vin: Gustave Lorentz, Riesling, Frankrike, Alsace

~ Ortens lammkotlett & bringa ~

med örter, mandelpotatispuré, smördeg och primörer

Vin: Riparosso, Italien, Abruzzerna

~ Lapplandsblå från Jette's Gårdsmejeri ~

med vanilj & tomatmarmelad. Serveras med ett valnötsbröd

Vin: Portvin

~ Gotländska rabarber med kardemummaglass ~

med kalvdans gjord på råmjölk

Vin: Brännland Is cider, Sverige, Brännland

Åmbacka 5/4

- ~ Potatis omelett ~
- ~ Kroketter med chorizo ~
- ~ "Migas" (*stekt ströbröd*) ~
- ~ "Ensaladilla rusa" (*sallad med majonnäs*) ~
- ~ Vaktelägg, chorizo, tomat, baguett ~

- ~ Filé i whiskysås ~
- ~ Paella med kyckling ~
- ~ Kallrökt lax, salmorejo ~



- ~ "Tocino de cielo" (*typ av brulé pudding*) ~
- ~ "Arroz con leche" (*ris med mjölk*) ~
- ~ "Torrijas (*fattiga riddare*) ~

Vin:

Gosa Monastrell, Spanien
Las Moras Reserve Chardonnay,
Argentina, Cuyo, San Juan

Hotell Vännäs 12/4

Aptitretare

~ Torkat renkött och torkad renkorv fr. Ammarnäs Vilt ~

Vin: Norrländsk kir (musserande & älgört)

~ Åbrånets bresaola ~

med havtornspicklade rotsaker, havtornsgelé, Nylidens ekofärsrost smaksatt med karljohansvamp

Vin: Nausta pale ale, Sverige, Arjeplog

~ Mandelpotatiskräm toppad m. rökgig sik fr. Västerbotten ~

med sikrom, rotfrukter & shiitake fr. Stadsberget i Luleå

Vin: Bestheim Riesling Réserve, Frankrike, Alsace

~ Älgterriner & buljong m. kantareller ~

smaksatt med libbsticka, övervintrade rotfrukter & lök toppad med pepparrot & sojamajonnäs

*Vin: ARC du Rhône Côtes du Rhône Villages,
Frankrike, Rhonedalen*

~ Ljummen hårdost fr. Svedjan ~

med rykande varma miniscones samt hjortronmylta

*Vin: Alexander Fontein Shiraz,
Sydafrika, Coastal Region*

~ Fjällfilssorbet ~

m. drottningkräm & bondkakesmulor

*Vin: La Spinetta Moscato d'Asti Bricco Quaiglia,
Italien, Piemonte*



Ammarnäs Wårdshus 16/4

~ Åbrånets bresaola ~

med havtornspicklade rotsaker, havtornsgelé, Nylidens ekofärskost
smaksatt med egenplockad blandsvamp

~ Mandelpotatiskräm toppad m. rödig röding ~

med sikrom & vinägrett



~ Renterrin ~

smaksatt med libbsticka, rotfrukter & lök samt pepparrotsmajonnäs

~ Ljummen lagras ost fr. Svedjan ~

med nybakade miniscones & husets hjortronmylta

~ Fjällfilssorbet ~

m. drottningkräm & bondkakesmulor

Änglagård 24/5

Aptitretare

~ Älg- och rensalami med mjukkaka ~

Änglagård kir



~ Jordärtskockscrème ~

med toppmurkla & rökt röding

Vin: Chardonnay Coussergues, Frankrike | Blanc Fines Bulles, Belgien

~ Stekt rödingfilé ~

med rabarberchutney, Västerbottensost, mandelpotatiskrème,
kantareller, sås på Noilly Prat & Piggvar

Vin: Chardonnay Coussergues, Frankrike | Blanc Fines Bulles, Belgien

~ Renkalvytterfilé ~

med rostade rotfrukter, rödvinsås & trattkantareller

*Vin: 6:th Sense Syrah, Kalifornien | Blue Ganjal "Kulturhuvudstadsdrink
2014"*

~ Lokala ostar ~

*Vin: 6:th Sense Syrah, Kalifornien | lue Ganjal "Kulturhuvudstadsdrink
2014"*

~ Havtornsparfait ~

m. mandelflarn & havtornssky

*Vin: Curina Verdicchio Passito, Italien/
P.LEX PURE, Italien, musserande vitvin med fruktsmak*

Hotell Lappland 5/6

~ Åbrånets bresaola ~

med havtornspicklade rotfrukter
& karljohansvampskrä

Vin: Segura Viudas Brut Rosé, Spanien

~ Röding ~

med citronsmakande mandelpotatiskräm & rotfrukter i rökig ryps

Vin: Mâcon-Villages, Frankrike

~ Renkok! ~

långsamt bakad renbringa med libbstickesky & soyamajonäs

Vin: Llebre, Spanien

~ Svedjans lagrade gårdsost ~

med husets mylta & kryddiga scones

Vin: Torre del Falasco Valpolicella Ripasso D, Italien

~ Sherbet på fjällfil ~

med bondkakssmulor & kräm på norrlandsrabarber

Vin: Cosecha Noble Riesling, Chile



Sandsjögården 27/9

~ Varmrökt röding mousse ~

på friterad kavring m. lingonsås, sorseleansk pesto,
gurkört & dillolja

Vin: Bestheim Pinot Gris, Frankrike, Alsace

~ Karl-Johansoppa ~

på egenplockad svamp
m. med tunnbrödkanapé

*Vin: Lindemans Cawarra Shiraz Cabernet,
Australien, South Eastern Australia*

~ Hemgjord hjortronsorbet ~

på egenplockade hjortron
m. kryssmynta

~ Lokal köttduo på baconlindad ox- & renfilé ~

m. svartvinbärsfond, potatiskaka på palsternackskräms
& ängsyrasallad

*Vin: Terre di Cariano Amarone della Valpolicella Classico,
Italien, Venetien*

~ Schweizisk chokladmaräng ~

med vildhallonskräm,
blåbärsshots och chokladtryffel

Vin: Offley Cachucha, Portugal, Porto

Rusksele 29/11

Norrlandsinspirerad fördrink Glommersträsk

~ Fish' n chips ~

på abborre, serveras med mandelpotatis,
pepparrotsyoghurt & syrad kålsallad

~ "Fågelbo" ~

Tre variationer på ägg + picklat + posherat + friterat +
serveras med rostad rotsellericremé & brynt smör

Vin: Sancerre Les Belles Dames, Frankrike, Loiredalen, Sancerre

~ Ruskselegris ~

serverad med spetskål, savoykål, sotad & picklad lök
& rödvinsås

Vin: Monti Garbi Ripasso, Italien, Venetien, Valpolicella



~ Hjortronsymfoni ~

Hjortronsorbet, hjortronpannacotta, yoghurtparfait
samt Honungsbikupa & mandelkrisp

Alternativ till vin:

Nausta's Pale Ale el. Nausta's Brown Ale

från Nausta Bryggeri i Slagnäs



Älska närproducerat

