

MENU

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

GÄSTABUDET

KUNGENS KURVA, TEL. 71 00 300, STOCKHOLM



1965

MENU



GÄSTABUDET

KUNGENS KURVA, TEL. 71 00 300, STOCKHOLM



1965



När den småländska allmogen i äldre tider bänkade sig kring gästabudsbordet skedde detta med tanken att mötas och ventileras socknens små och stora händelser i glad och fröjdefull gemenskap.

Gästabudsbordet inbjöd då — som nu — till en mångfald småländska specialiteter och enkla-re, uppskattad husmanskost.

Vår förhoppning är nu, att Ni skall finna Er väl tillrätta i vår enkla smålandsmiljö, låta tanken förflytta Er i tid och rum, låta bordets håvor Er väl smaka och — om så bara för en timme eller två — lämna vardagens jäkt på tröskeln till Gästabudet.

Hjärtligt välkomna!

Restaurang I K E A

*. . . många lossade sina
bälten för att vara fullt
redo från början . . .*

Frans G. Bengtsson

GÄSTABUDET, Kungens Kurva
Serverar dagligen ett urval av nedanstående rätter

Sillhörnan

Inlagd sill
Glasmästare-sill
Spicken sill
Småländsk Vårsill
Sill à la Russe
Svensk Senapssill
Sillsallad
Solöga
Småländsk Kryddsill
Lökströmming
Sill på Kalmarskepparens vis
Bunden sill
Rullmops
Sillröra
Rökt Böckling
Marinerad Böckling
Gravad Makrill
Tomatströmming
Inkokt Strömming och Makrill
Hanöbukts Ål
Hemrimmad Lax
Rökta och marinerade Nejonögon

Vårt smörgåsbord

Variationer från dag till dag.

Småvarma rätter

Sillgratin
Janssons frestelse
Böcklinglåda
Paltbröd med fläsksås
Hemlagad Pölsa
Korvkaka
Sillbullar
Potatisbullar
Rårakor — Raggmunkar
Skånsk potatis
Rödkål — Surkål — Brunkål

Småländska rätter

Akta Småländska Isterband
Oländska Kroppkakor
Västerviksgryta
Ostkaka med sylt
Småländsdoppa
Bänkvälling

Ost

Boxholms gräddost
Svensk Cheddar
Hälsingeost
Jägarost
Kaggost
Krontorp
Västerbottens starkost
Creme Chateau
Danablue Rosenberg
Pecorino, fårost
Stockkumla dessertost
Rökt Jämtländsk korvost
Blockost

"Barn under 7 år äter för halva priset —
och blir dessutom bjudna på glass med sylt".



Gille i Köket...

Till Er som önskar samla vänner och bekanta till "Gille i köket" under trevliga och otvungna former — utan allt för mycket arbete — föreslår vi nedanstående matsedel.

Småländsk Vårsill

Vattlagd, rensad och filéad sill. Avtorkas och upplägges på fat eller i ugnsfast form. Fatet ångas till dess att sillen är genomhettad. Hackat ägg och kryddgrönt breddes ut över sillen och det hela överslås med skirat, guldbrunnt smör.

Rätten serveras med dillkokt potatis.

Ristade Isterband

med Timjanstuvad potatis

Till denna anrättning användes lämpligen småländska isterband — dessa är något torrare i konsistensen samt hårdare rökta. Den stuvade potatisen beredes på känt sätt och smaksättes med timjan och hackad persilja.

Kökslagrad Potkäs

(Beredes gärna någon vecka i förväg).

En gyllene regel vid beredning av potkäs är: — många, olika ostkanter små, gör potkäsen så bra så —. Ostkanterna males och lagras i en burk. Litet renat brännvin eller konjak tillsättes och osten röres till en smet. Lagras någon vecka.

Lingondricka, Öl —

— Kuvertgiffel och Extrasaltat Smör.

De flesta nyttoföremål som användes i Gästabudsmatsalen finnes att köpa på vår hemslöjdsavdelning.

MENU



GÄSTABUDET

KUNGENS KURVA, TEL. 71 00 300, STOCKHOLM

