



Skaldjursafton på Blåsingsborg

fredag 15 & lördag 16 oktober, 18:00 – 22:00

En helg om året, strax efter den svenska hummerpremiären anordnar vi en skaldjurshelg här hos oss på Svinaberga. En helg fylld med skaldjur, musslor, nybakat bröd och goda tillbehör.

Middagen består av två serveringar:

Först ett fat fyllt med färska och rökta räkor, havskräftor, musslor, baguetter, focaccia samt tre såser "den onde, den gode och den fule".

Det går att förboka till en halv hummer och/eller tre ostron.

Därefter väntar en dessert gjord på äpplen från Österlen med chili, mandel och vanilj.

Skaldjursfat & dessert 595 kr

Hummer och/eller tre ostron 95/180 kr

Vinpaket 349

Allergier/matpreferenser

Eftersom vi har satta menyer och ett litet kök så är vi begränsade i vilka allergier vi kan tillgodose. Vi har möjlighet att ta hänsyn till gluten och laktosfritt, eller specifika livsmedel som t.ex. nötter.

Vegetariskt eller veganskt erbjuder vi inte den här helgen.

Eventuella allergier skriver ni med i texten när ni bokar, så att vi är förberedda innan middagen.