

# Kapitelhusgårdens Gästabud 2019

*Låt oss ta med er århundraden tillbaka, till sagornas och lägereldarnas tid. Där bjuder vi upp till fest i vår paradvåning från 1200-talet, med mat, dryck och underhållning! Kom och upplev ett äkta gästabud hos oss, mitt i den gotländska medeltiden!*



## Kapitelhusgården

# Sankt Ulvbahnes Fälof

*Minst 25 personer*

*850 :- per person*

*Dryckespaket med alkohol 360:- per person*

*Dryckespaket utan alkohol 145:- per person*

*Bjud upp, bjud upp – för nu är det fest! Låt dig svepas in i medeltidens överflöd av smaker, dofter, färger och musik. I Stensalen bjuder herr Ulvbane till fest med mat från när och fjärran och bara det bästa huset erbjuder är gott nog. I fem serveringar bjuder vi på kryddiga korvar, helgrillad kyckling, syrade grönsaker, ostar, nybakat bröd direkt från härden... Så höj ert mjödkrus och lägg er afton i våra händer så lovar vi en upplevelse ni sent kommer glömma!*

## ***Först något litet:***

*Soppa, bröd, ost och smör.*

*Plocktallrik med kryddiga korvar, tre sorters surkål, vitlöksdoftande rotfrukter, picklade ägg, lagrad hårdost, färskost, bönsallad med medeltida vinägrett och bröd.*

## ***Sedan något mättande:***

*Piroger fyllda med spenat och svampstuvning.*

*Kapitelhusets kyckling med honungskål.*

*Långkokta reuben med matveterisotto.*

## ***Och till sist något sött:***

*Fläderpudding med sommarbär och sås.*

# Snedskäggs skrovtaffel

*Minst 25 personer*

*660:- per person*

*Dryckespaket med alkohol 280:-*

*Dryckespaket utan alkohol 145:-*

*En redig skurk från och till det må han vara, men vet hur man ska ställa till med fest! En taffel med tre rätter i Snedskäggs anda tar er med tillbaka till tiden då Hansan styrde med järnhand över Östersjön och bara mötte motstånd från de modigaste av Wisbys handelsmän (eller kanske de dumdrigtigaste?). Avtal slöts i dunkla källare och det var bäst att hålla hårt i värjan om man ville gå säker. Vågar du dig ner i källaren lovar vi fest, mat, dryck och dans på borden!*

## ***Först något litet:***

*Plocktallrik med kryddiga korvar, tre sorters surkål, vitlöksdoftande rotfrukter, lagrad hårdost, färskost, bönsallad med medeltida vinäggrett och bröd.*

## ***Sedan något mättande:***

*Brinnande kyckling med husets sötkål toppad med honung*

*Vårt vegetariska alternativ är piroger fyllda med spenat och svampstuvning.*

## ***Och till sist något sött:***

*Preussiska päron med grädde och hallonsås.*

# Fru Estrids bjudningstafel

Upp till 15 pers 7245:-

Därefter 350:- per person

Vår lummiga trädgård är en oas i innerstaden under sommarmånaderna och här bjuder Fru Estrid in till taffel. Sitt längs rabatterna eller i vår vackra stensal och lyssna till sägner om gården och Gotland medan ni njuter av maten och sällskapet.

## **Något mättande:**

Piroger fyllda med spenat och svampstuvning, serveras med honungskål.

## **Något sött för matsmältningen:**

Fläderpudding med sommarbär och sås.

## **Drycker**

Vin	99:-/ krus
Öl	79:-/ krus
Cider	69:-/krus
Mjöd	97:-/ krus

# Mjödprovning

*350:- per person*

*Passar grupper mellan 15 och 25 personer*

*Kom och smaka detta som kallats för skaldekonstens och gudarnas egen dryck! Vi berättar om mjödets historia och tillverkning och en och annan liten saga om det gyllene honungsvinet. Vi jämför mjöderna med varandra och bjuder på ett litet tilltugg som ger kontraster och nya perspektiv.*

# Tillägg

*Eldfakir vid borden – hur nära vågar ni komma?*

*3000:-/artist*

*Sprakande eldshow på gården, lagom till kvällningen och efterrätten!*

*Från 9500:-*

*Medeltida musiker framför toner från förr.*

*Från 4000:-*

*En skrud till bords – upplev medeltiden hela vägen och gå klädd till bords.*

*400:-/person*