

## Matchmenyer 2009-10

### September

**26, lör. HV 71**

Tema Amerikanskt

Club Sandwich med kyckling, bacon och blue cheesedressing  
Sotad entrécote med whiskey, sötmajsdipp och pommes Idaho  
Valnötsbrownie

### Oktober

**1, tor. Luleå**

Tema Norrbotten

Tunnbröd med rökt renstek och pepparrotscreme  
Vedrökt fläskkarré med kantarellgräddsås och honungsbrynta rotfrukter  
Hjortronkaka

**5, mån. Timrå**

Australiensiskt tema

Svärdfiskspett med oystermarinerad pak choy och nudelsallad  
Kängurufilé (alt. fläskfilé) med salviakryddad dark gravy och råstekt sötpotatis  
Maräng- och passionsfruktkaka med lemon curd

**8, tor. Skellefteå**

Tema Norrlänskt

Viltpaté med hjortroncumberland och smågurka  
Halstrad fjällröding med dill- och scharlottenlöksbeurreblanc, sparrissallad och örtpotatispuré  
Chokladganache med lingonmousse

**17, lör. Frölunda**

Västkusttema

Laxbakelse fylld med räkor och gräslöksfärskost  
Kalv Oscar med hummer, sparris, bearnaise och rödvinskry  
Fläderblomskaka

## **24, lör. Djurgården**

BBQ- tema

Kycklingspett med fänkålscoleslaw

Helstekt chilimarinerad biff med olivcampolata, pinjerostad rödlök och persilje- och vitlöksbakad potatis

Blåbärsmuffins med färskosttopp

## **29, tor. Linköping**

Asiatiskt tema

Sesampanerad kycklinginnerfilé med kim chi- sallad

Chilibakad lax med bok choy- och korianderwok, räkchips samt jasminris

Banankaka med färska dadlar

## **November**

### **10, tis. Brynäs**

Tema Gås

Sparris- och grevéostpaj med stenbitsrom

Gåsbröst med äpple och plommon, smörslungad brysselkål samt sockerbrynt potatis

Kanel- och äppelkaka

### **12, tor. Södertälje**

Italienskt tema

Apelsinmarinerad rödbetscarpaccio med parmesan, olivvinaigrette och vitlökskrutonger

Kalvsstek Tonelli med parmesan- och basilikaavorio (alt. basilikastekt potatis) samt vinpocherade grönsaker

Tira Misukaka med Mascarponecreme

### **16, mån. Färjestad**

Tema Närproducerat

Lättrökt Bjäreyckling med marmelad på sidfläsk, rödlök och sultanrussin

Rödvinbräserverad örtfylld rostbiff med potatis- och jordärtskockspuré samt brynt salvia

Kullaäppelknyte med kanel

## **21, lör. Modo**

Tema Ångermanland

Kräftsallad med västerbotten- och potastistarte  
Hjortstek med rosmarinviltsky, rönnbärsgeleé och rotfruktsgratäng  
Moccaruta

## **26, tor. Skellefteå**

Spanskt tema

Quesadillas med Serranocrisp och tomatsalsa  
Kycklingfilé Mojo Rocho med Riojasås och saltbakad potatis  
Mandelbiskvi

## **30, mån. Luleå**

Danskt tema

Skagenröra på danskt rågbröd med pepparrot och rödlök  
Dansk ribbestek med rödkål och äpplechutney samt råsockerrostad potatis  
Chokladwienerbröd

## **December**

### **3, tor. Frölunda**

Grekiskt tema

Sallad med grekisk fårost, tomater och basilikavinaigrette samt olivsurdegsbröd  
Souvlaki (fläskkarré på spett) med sås på rostad paprika, tzatziki samt ris Pilaff  
Nöt- och honungskaka

### **5, lör. HV 71**

Tema Frankrike

Sallade de Lyon (Brynt fläsk, frisésallad, cocktailtomater och krutonger) med franskt lantbröd  
Calvadosmarinerad fläskfilé med Sauce de Bourdeux och potatis- och purjolöksalumette  
Fransk citronpaj

## **12, lör. Timrå**

Jultema

S.O.S ( Tre sorters hemgjord sill, bröd, smör och lagrad ost)

Arenans varma julbord

Saffranskransar

## **30, ons. Djurgården**

Sydafrikanskt tema

Lammfärsspett (alt. fläskfärsspett) med aprikoscreme samt getost- och avocadosallad

Rooibeosmarinerad biff med apelsin- och koriandersås samt sötpotatisgratäng

Sydafrikansk whiskeyspetsad chokladkaka

## **Januari**

### **5, tis. Linköping**

Tema Toscana

Bruchetta med vitlöksmarinerad fårost och färsk spenat

Salviamarinerat ungnötsinnanlår med sås på saltorkade tomater och ädelostlasagne

Espressomuffins

### **9, lör. Modo**

Norskt tema

Rökt lax med citronette, dillbröd och rostade pinjekärnor

Gödkalvsrostbiff med rostad vitlök och fänkål, rödvinsdemiglace samt rotfruktskaka

Blåbärscheesecake

### **16, lör. Brynäs (18.30)**

Indonesiskt tema

Heta räkor på salladsbädd med fänkålsrudité

Chicken Satay med jordnötssås (alt. lime- och sesamsås) och galangal samt nudelwok med röd curry

Kokostoppar

## **25, mån. Södertälje**

Tema Balkan

Getostquiche med rostade valnötter och honung

Rosastekt ankbröst med ajvar relish, limeyogurt och bulgurpytt (alt. klyftpotatis)

Vanilj- och fikonkaka toppad med mörk choklad

## **28, tor. Färjestad**

Provencalskt tema

Fransk lökpaj med frisé- och baconsallad samt dijonsenapsvinaigrette

Oxfile Provencale med rödvinssky

Chokladcroissant

## **Februari**

### **4, tor. Skellefteå**

Tyrolertema

Kalte platte från Heberleins med surkål, oliver och stjälskprapris

Jägarschnitzel på kalv med sås på skogschampinjoner samt timjantrostad kulpotatis

Berlinermunkar med vaniljkräm

### **6, lör. Timrå**

Indiskt tema

Tandoorilax med sesamchutney och naanbröd

Majskycklingfile med ananassky samt currybulgur med blomkål, äpple och russin (alt. råstekt potatis)

Lime- och mangobakelse

### **27, lör. HV 71**

Tema Mexico

Mexicansk buffé med varma och kalla rätter

Cookie Tequila Sunrise med apelsin och kakao

## Mars

### **6, lör. Frölunda**

Fisk- och skaldjurstema

Sillatårta på kavring med matjessill, ägg och gräslök

Varmrökt lax med hummer- och cognacshollandaise samt ljummen potatis- och sparrissallad

Vaniljsnurra med toscatopping

### **11 tor. Luleå**

Tema Sverige

Gravad torskrygg med honung- och senapsvinaigrette, spenatsallad samt spisbröd

Citron- och pepparstek kalkonfilé med Vikentomatsky samt prästost- och timjanrisotto

Hallonpaj

