














Vecka 51
2024

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 16/12	Lunch	Korv á la Forsell med kokt potatis och vaxbönor Mangokräm med mjölk	
	Kväll	Redd grönsakssoppa med ostsmörgås	
Tisdag 17/12	Lunch	Fiskgratäng med vitlök/basilika, potatismos, kokta morötter Jordgubbskräm med mjölk	
	Kväll	Falsk kalvdans med sylt och pastejsmörgås	
Onsdag 18/12	Lunch	Stekt fläsk med löksås, kokt potatis och blomkål Nyponsoppa	
	Kväll	Äppelris med mjölk och skinksmörgås	
Torsdag 19/12	Lunch	Fisksoppa med örter och citron Färskostkaka med sylt	
	Kväll	Lapskojs med inlagda rödbetor	
Fredag 20/12	Lunch	Medelhavsbuff med tomatsås, kokt potatis och värdshusblandning <i>Sojafärs smaksatt med ost och saltorkade tomater</i> Blandad fruktkräm med mjölk	
	Kväll	Kycklinggratäng och ris, sallad <i>Smaksatt med bacon, ananas och banan</i>	
Lördag 21/12	Lunch	Fiskfilé av hoki med Sandefjordssmörsås, kokt potatis, ärtor <i>Såsen är smaksatt med ansjovis, gräslök, kaviar och crème fraiche</i> Inlagda persikor med vispad grädde	
	Kväll	Rotfruktsmedaljong med bacon och lingonsylt	
Söndag 22/12 4:e advent	Lunch	Skånsk kalops med kokt potatis och inlagda rödbetor Crepes fyllda med äpple & kanel och vaniljglass	
	Kväll	Prinskorv med svamp- och palsternacksgratäng	










Vecka 52
2024

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 23/12	Lunch	Julkorv med senapssås och potatissos, rödkål Fruktsoppa	
	Kväll	Ost- och grönsakspaj med råkostsallad	
Tisdag 24/12 Julafton	Lunch	Julbuffé enligt bifogat dokument	
	Kväll	Risgrynsgröt med kanel och mjölk, smörgås med julskinka	
Onsdag 25/12 Juldagen	Lunch	Benfritt revbensspjäll, gräddsås, kokt potatis, brysselkål och äppelmos Cheesecake med citron	
	Kväll	Kalvsylta med rödbetsallad och kokt potatis	
Torsdag 26/12 Annandag jul	Lunch	Portergryta med kokt potatis, vinbärsgelé och blomkål Blåbärspaj med vaniljsås	
	Kväll	Crepes med champinjoner och tomathalva	
Fredag 27/12	Lunch	Köttfärsås med makaroner och vitkålssallad Aprikoskräm och mjölk	
	Kväll	Laxfrestelse med bukettgrönsak <i>Smak av rökt lax och purjolök</i>	
Lördag 28/12	Lunch	Dillkött med kokt potatis och minimorötter <i>Av kalvkött</i> Citronfromage	
	Kväll	Broccoli- och ädelostgratäng med kallskuren skinka	
Söndag 29/12	Lunch	Skinkstek med paprikasås, kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning Fruktscocktail och vaniljkesella	
	Kväll	Potatisbullar med bacon och lingonsylt	












Vecka 1
2025

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 30/12	Lunch	Järpar med plommonsås, rostad potatis och rotfrukter Björnbärskräm med mjölk	
	Kväll	Grillkorv med potatismos och gurkmajonnäs	
Tisdag 31/12 Nyårsafton	Lunch	Fläskytterfilé med bearnaisesås, potatisgratäng och haricots verts Ostbricka: cheddarost, färskost med vitlök&örter samt päron, vindruvor, fikonmarmelad och kex	
	Kväll	Varmrökt laxfilé med kall rom- och rödlökssås, citronklyfta och kokt potatis	
Onsdag 1/1 Nyårsdagen	Lunch	Slottsgryta med smörgåsgurka, vinbärsjelé och kokt potatis <i>Grytan innehåller nötbog, morot, anjovis och grädde</i> Hovdessert (glass, maräng, banan, vispad grädde, chokladsås)	
	Kväll	Ostkaka med sylt och vispad grädde, pastejsmörgås	
Torsdag 2/1	Lunch	Ärtsoppa med fläsk Tunna pannkakor med sylt	
	Kväll	Pytt i panna med rödbetor	
Fredag 3/1	Lunch	Pannbiff med gräddsås, kokt potatis, blomkål och lingonsylt Hallonkräm med mjölk	
	Kväll	Laxlasagne med sallad och dressing	
Lördag 4/1	Lunch	Champinjongraterad kassler, kokt potatis och brysselkål Ris a lá Malta med saftsås	
	Kväll	Kallskuren rostbiff med rödvinsås, pickles och kokt potatis	
Söndag 5/1	Lunch	Kycklinggulasch, crème fraicheklick, kokt potatis och brytböner Morotskaka	
	Kväll	Köttfärspaj med blandsallad och sweetchilidressing	













Vecka 2
2025

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 6/1 Trettonde- dag jul	Lunch	Köttbullar med gräddsås, kokt potatis, bukettgrönsak och lingonsylt Gräddglass med kolasås	
	Kväll	Skånsk äggakaka med lingonsylt	
Tisdag 7/1	Lunch	Stekt sejfilé med kall dill- och rödlöksås, kokt potatis och morötter Nyponsoppa	
	Kväll	Snickarlåda och råkostsallad <i>Ugnsomelett med potatis, palsternacka, lök, ost och korv</i>	
Onsdag 8/1	Lunch	Potatis- och kycklinggratäng, värdshusgrönsak Krusbärskräm och mjölk	
	Kväll	Fransk biff med krämig ratatouille och ugnstekt potatis <i>Biffen är gjord av sojafärs, vitlök, örter, dijonsenap</i>	
Torsdag 9/1	Lunch	Solskensoppa med klick Färskostkaka med sylt	
	Kväll	Korvgryta med majs och kokt potatis <i>Smak av mango chutney</i>	
Fredag 10/1	Lunch	Rimmad fläsklägg med pepparrotssås och rotmos Päronkräm med mjölk	
	Kväll	Janssons frestelse med tomathalva	
Lördag 11/1	Lunch	Kycklinggryta med curry, ris och ärter/majs/paprika Brylépudding med karamellsås	
	Kväll	Rökt skinka med mimosasallad och kokt potatis	
Söndag 12/1	Lunch	Plommonspäckad fläskkarré med sås, kokt potatis och värdshusgrönsaker <i>Såsen är smaksatt med rostad palsternacka och vitt vin</i> Chokladkaka	
	Kväll	Rotfruktspytt med quorn och kall curry/mangosås	

Vecka 3
2025

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 13/1	Lunch	Kålpudding med gräddsås, kokt potatis och lingonsylt Blåbärssoppa	
	Kväll	Blomkålssoppa med ostsmörgås	
Tisdag 14/1	Lunch	Kokt kapkummelfilé i ägg- och persiljesås, kokt potatis och ärter Svartvinbärskräm och mjölk	
	Kväll	Hirams drömskinka med kokt potatis och broccoli	
Onsdag 15/1	Lunch	Chili sin carne med kokt potatis och rivna morötter Äppelkräm med mjölk	
	Kväll	Mannagrynskaka med saftsås och ostsmörgås	
Torsdag 16/1	Lunch	Ärtsoppa med fläsk Tunna pannkakor med sylt	
	Kväll	Broccoli- och rökt kycklinggratäng med kokt potatis <i>Smaksatt med senap och dragon</i>	
Fredag 17/1	Lunch	Isterband med persiljestuvad potatis och inlagda rödbetor Jordgubbssoppa	
	Kväll	Grön ärtsoppa med pepparrotscreme, bröd och färskost	
Lördag 18/1	Lunch	Lammfärsbiff med rödvinssås, potatisgratäng och bukettgrönsak Doroteakaka	
	Kväll	Laxlåda med skirat smör och ärtor	
Söndag 19/1	Lunch	Gratinerad kycklinglårfile med tomat och dragon, kokt potatis, varm grönsak Vaniljglass med kanelstekt äpple	
	Kväll	Rotfruktsplättar med lingonsylt	

Vecka 4
2025

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 20/1	Lunch	Ugnstekt korv med persiljestuvade morötter och kokt potatis Körsbärssoppa	
	Kväll	Potatis- och purjolökssoppa med ostsmörgås	
Tisdag 21/1	Lunch	Fiskgratäng med dill, potatismos och örter Rabarberkräm med mjölk	
	Kväll	Lapskojs med rödbetor	
Onsdag 22/1	Lunch	Kycklingfärs i ugn med gräddsås, kokt potatis och brytböner Fruktsoppa	
	Kväll	Rökt skinka med legymsallad och kokt potatis	
Torsdag 23/1	Lunch	Solgul rotfruktssoppa med krutonger Brödpudding med russin och saffran	
	Kväll	Grönsaksbiff Caribbien med kall örtsås och ugnstekt potatis	
Fredag 24/1	Lunch	Fransk kycklinggryta med timjan, kokt potatis och varm grönsak Jordgubbskräm med mjölk	
	Kväll	Korvbuffé <i>Grillkorv, bratwurst, potatismos, gurkmajonnäs, rostad lök, korvbröd</i>	
Lördag 25/1	Lunch	Burgundisk köttgryta med kokt potatis och värdshusgrönsaker Chokladpudding med vispgräde	
	Kväll	Potatis- och köttfärsgratäng med sallad och sweet chili-dressing	
Söndag 26/1	Lunch	Ädelostgratinerad kassler, kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning Rabarber- och jordgubbspaj med vaniljsås	
	Kväll	Löksill med ägghalva, gräddfil, kokt potatis och picklad rödkål	