

"Et svinaktig besøk på Grøstad gård med 4 retters "grisemeny" tilberedt av Gry Beate, fruene til Grøstad, og Edgar Ludl!"

Det var 33 personer som ble fraktet ut på landsbygda til Grøstad Gård, hvor vi ble møtt med griser tuslende på jorder og i nærmeste skog!

Økologisk frilandsgris – ren mat uten kunstige tilsetningsstoffer er Gry Beate Grøstad sin filosofi og at grisen skal ha det godt fra fødsel til slakt. På Grøstad lever grisene et fullverdig liv med stor grad av frihet. De grynter fritt rundt både ute og inne, og bestemmer selv om de vil ta seg en ettermiddagslur i solen eller gå i skogen og grave etter røtter.

Vi ble så loset inn i stabburet og krabbet oss opp i 2. etasje, hvor der var dekket 2 flotte langbord!

Før selve menyen ble vi servert smaksprøver av 3 forskjellige Grøstadpølser med tilbehør

Menyen var som følger:

Forrett: Landterriner med råvarer fra Grøstadgris, syltede kantareller og noe mer

Mellomrett: Gresskarkremsuppe i kopp med «noget oppi»

Hovedrett: Helstekt svinenakke tilberedt av Gry Beate, fruene til Grøstad, med høstens rotgrønnsaker og steinsopp!

Dessert: Safrankokt pære på mandelbunn med syltede plommer

Litt søtt smågodt til kaffen

Vinene til maten var plukket ut av Vice-Conseiller Gastronomique Arnold Myhre

Vi vil gjerne komme tilbake!















