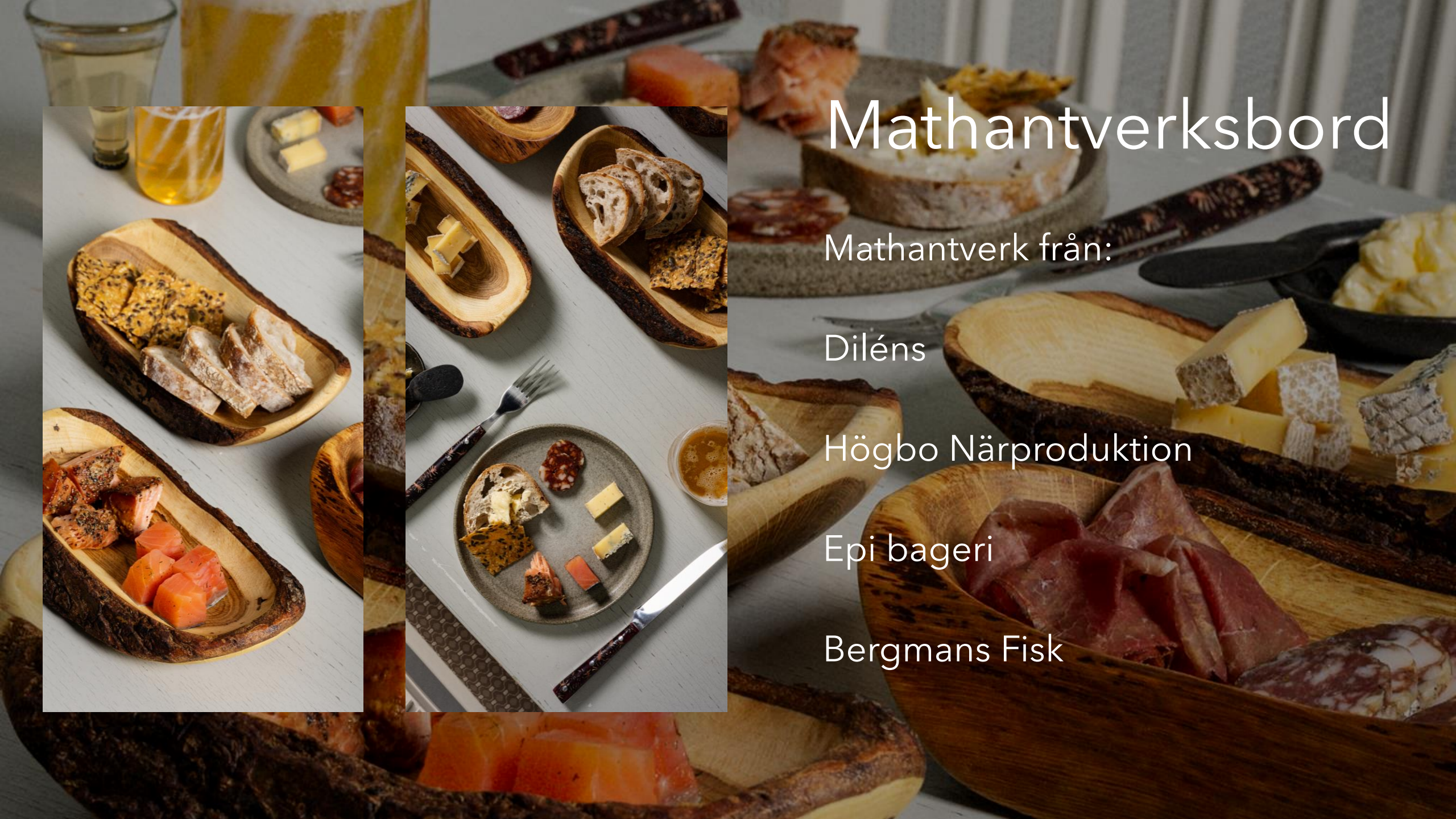




Gästriklands landskapsmåltid

Porten till Norrland, här
rinner Dalälven och i alla vrår
av landskapet hittar du
lokala delikatesser.



Mathantverksbord

Mathantverk från:

Diléns

Högbo Närproduktion

Epi bageri

Bergmans Fisk

Abborre från "beabältet" med kålbulle

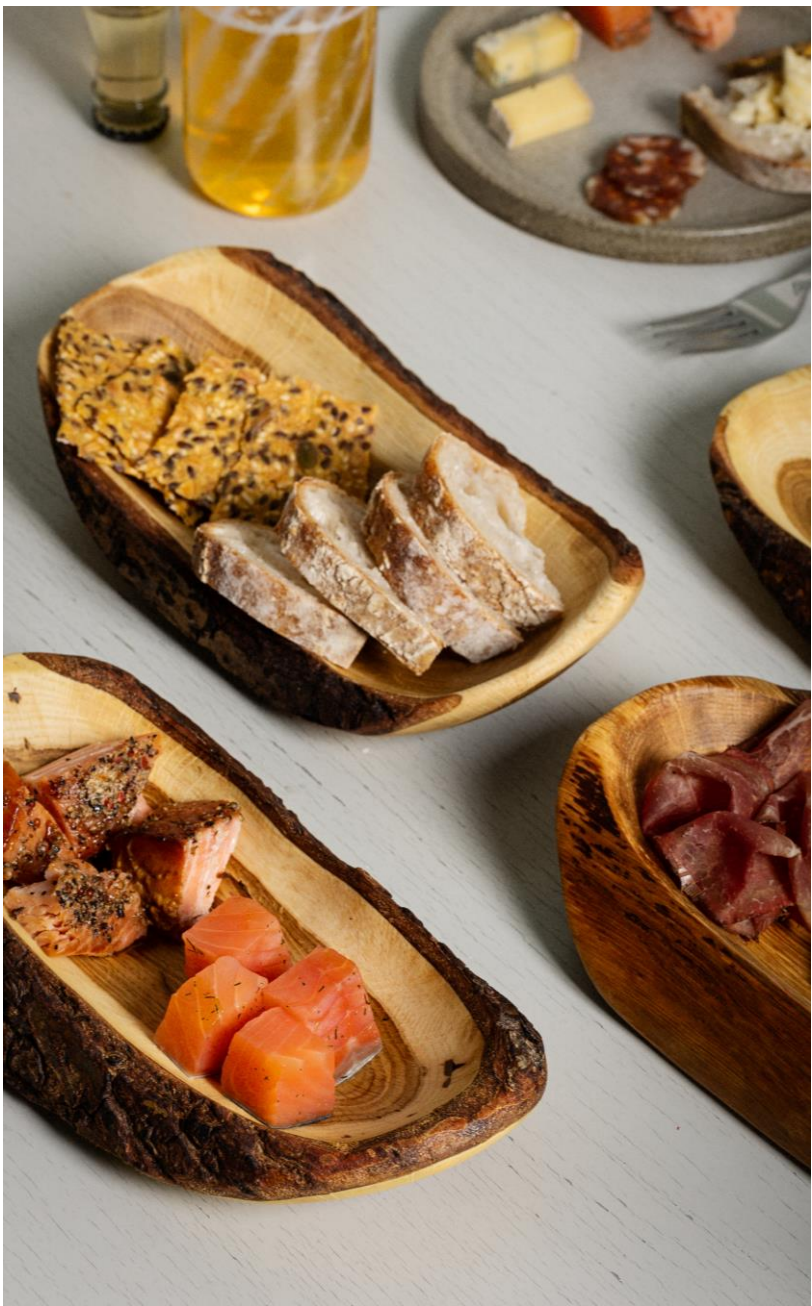




Choklad med oväntade smaker

Choklad med smak av
Gevalia och Mackmyras
whisky

Rabarber från
Rabarberbyrån



Drycker från Gästrikland



Förrätt:

Jädraås The Mosaic Daisy
nr: 37435

Fruktig smak med tydlig beska och liten sötma, inslag av knäckebröd, torkad ananas, örter och jasminblommor. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck, till vegetariska rätter eller till rätter av ljust kött.

Varmrätt:

Gysinge Brukslager
nr: 37509

Fruktig smak med inslag av knäckebröd, apelsin, sultanrussin och örter. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av ljust kött eller till lamm.



Dessert:

Café Sarria
Sätra, Gävle
(sedan 2017)

eller

Gevalia,
Gävle
(sedan 1853 i Gävle)



Det dukade bordet från Gästrikland



Keramik
Nordic Minimal
Gävle



Smide
Sme Johan
Högbo



Träbrickor och tallrikar
Snellmans Träsmak
Hofors



Glas
Hyttan på Högbo Bruk
Högbo