



## *Kallelse till Årsmöte med efterföljande middag*

**Torsdagen den 6 mars 2025 kl. 18.00 – 19.00**



i ABF Gästrikebygdens lokal **Hamilton**,  
Brunnsgatan 56

Efter Årsmötet byter vi lokal och förflyttar oss till  
restaurang **Occasio**, Norra Strandgatan 15  
en restaurang med utsikt mot Gavleån & Slottsparken

Hit är alla medlemmar och övriga gäster välkomna till middagen som består av tre alternativa menyer att välja mellan, se sidan 2!

- Ange på anmälan vilken meny du önskar! **Alt.C är vegetarisk.**
- Ange även om du har någon matallergi eller behöver specialkost.
- Pris för middagen 399: - för medlemmar, 450: - för medföljande gäst.  
Drycker ingår inte i priset!

Middagen betalas in vid anmälan till bg 384–4305 alt. swish 123 036 23 27!  
Anmälan skickas senast den 28 februari till [anne.may.strom@gmail.com](mailto:anne.may.strom@gmail.com)

OBS! Vänligen anmäl dig även om du endast deltar på Årsmötet!

Under kvällen kommer vi även att premiера 2024 års Slow Food kandidat!



*Hjärtligt välkomna önskar!*

Styrelsen i Slow Food Gästrikland

Gertrud, Sören, Rose, Lena, Hasse, Annika, Anne-May

# Restaurang Occasio

Ta tillfället i akt att njuta av underbara smaker i en fantastisk miljö. Maten är inspirerad av världens kök – klassiskt med moderna tolkningar.



## Matordlista:

Arancini - Risbollar  
Miso – jästa sojaböner, innehåller umami  
Yuzu – är en citrusfrukt  
Shisoblad – Bladmynta  
Tabbouleh – Persiljesallad  
Emulsion – en blandning av två vätskor  
Valenciamandel – blancherade, stekta, saltade mandlar från Valencia  
Wrångebäcksost – både ystning och lagring sker i enlighet med recept från 1800-talet  
Sabayonne – kan göras både söt och salt

Till första rätt serveras:

**Arancini m. svampmajonäs, parmesan**

Ni får sedan välja mellan tre alternativa till huvudrätt:

- A. **Anka m. apelsinfilé**, fänkål, grönkål, rotselleripuré, chorizoemulsion, körvelolja eller
- B. **Gösfilé med brynt smörsabayonne**, smörstekt svamp, dillolja, grönkål, dillpotatis eller
- C. **Spetskål m. citron & vitlöksolja**, valenciamandel, wrångebäcksost, säsongstabbouleh

