Gastropub Tekster

# Forside

GastroPub

Uanset om du skal have en forretningsfrokost, en romantisk

middag ved levende lys eller bare en drink efter en travl dag,

vil GastroPub altid imødekomme dine behov.

Fantastisk Mad

Vores retter er tilberedt med friske råvarer fra

danske økologiske gårde og egen køkkenhave.

Der er kærlighed i hver ret fra kokkens hjerte.

Luksuriøst interiør

Vores lokaler er indrettet fra det

romantiske møde, til det luksuriøse selskab.

Hyggelige omgivelser til enhver lejlighed.

# Footer

Information

En gastropub er en hybrid pub, bar

og restaurant, der er kendt for servering

af alkoholiske drikkevarer og mad.

Kontakt

Valhallavej 23, 8800 Viborg

+45 123 456

Social Media

# Om GastroPub

Hos Gastropub lægger vi stor vægt på frisk mad komponeret fra bunden med sæsonens råvarer. I restauranten serveres der krogmodnet kød. I køkkenet bruger vi den moderne inspiration i en sammenblanding med det klassiske køkken, når vi anretter tallerknerne.

På vores restaurant vil du opleve, at alle råvarer kommer til udtryk i retterne. Din oplevelse på Gastropub skabes af maden, stemningen, omgivelserne og hyggen. Vi håber derfor, at dette er med til at skabe en fantastisk smagsoplevelse for vores gæster.

Menukortet består af få, men gode retter. Disse retter er velovervejet og nøje udvalgt, for at imødekomme gæsterne, da der er tænkt over hver en detalje på tallerknerne. A la carte menuen består af 3 retter. Disse retter bliver skiftet ud hver tredje måned, samt er der hver måned en særlig månedsmenu med sæsonens råvarer.

At skabe et sted for dig og dine venner at bruge

kvalitetstid sammen er et primært formål.

Bob Vestermark – Ejer

# Vores Team

Chefkok -Bob Vestermark

Jeg startede mit madeventyr hos Buggedal Kro og efter 10 år, besluttede jeg at tage et stort skridt videre i min karriere, da jeg mente, at det var tid til at skabe min egen succes. Min store passion for mad og lysten til at skabe mit eget sted blev d. 2. juni til virkelighed, da jeg åbnede dørene op for Viborgs nyeste Gastropub.

John Smith

Deputy Chef

John er uddannet hos Restaurant Vesterhavet i 2001. John har speciale i retter med chili og det sydamerikanske køkken.

Gert Hansen

Pastry Chef

Gert er uddannet Kok, og senere konditor. Gert har specialiseret sig i dessertens univers, med en dyb kærlighed til havtorn.

Søren Aalstrup

Assistent

Søren uddanner sig til kandidat i filosofi, og supplerer sine studier med at kræse for vores kunder.

Pernille Hank

Over Tjener

Pernille er uddannet tjener fra Gamle Gislev Kro i 2008, Pernille har rejst verden rundt og studeret vin. Nu bruger hun sin viden til glæde for din gane.

# Menu

Supper

Kyllinge Nudel Suppe kr. 109,-

Gulerødder, selleri, hvidløg, løg, Kylling, saffron, ingefær.

Russisk Borscht kr. 98,-

Rødbede, tomater, løg, kalvefond, cremefraiche.

Minestrone kr. 98,-

Bønner, løg, selleri, gulerødder, tomat, oregano, timian, kalvefond.

Bouillabaisse kr. 126,-

fisk og skaldyr, løg, hvidløg, persille, timian, fennikel, laurbærblade, appelsinskal.

Salater

Vilde ris salat kr. 78,-

Vilde ris, citron, romainesalat, haricots verts, løg , oliven, tomater.

Grillet squash & couscous salat kr. 78,-

butternut squash, couscous, løg, babyspinat, tørrede tranebær, pekannødder.

Asparges & Halloumi Salat kr. 78,-

asparges, halloumi, fennikel, rødløg, appelsin.

Fennikel, krabbe og appelsinsalat kr. 112,-

Fennikel, appelsin, mint, avocado, grøn chili, krappekød, oliven.

Hovedretter

Kylling Milanese med spaghetti kr. 156,-

Frisk pasta, kyllingebryst, cherrytomater, basilikum, hvidløg, parmesan.

Lam og kikærter i karry kr. 195,-

Lammebov, gurkemeje, skalotteløg, kikærter, tomater, hønsebouillon, koriander.

Spaghetti carbonara kr. 145,-

linguine, bacon, parmesan, piskefløde.

Peruviansk laks med quinoa kr. 210,-

Avocado, laksefilet, Peruvian Chili, rød quinoa, cherrytomater, forårsløg, koriander.

# Galleri

Vores selskabslokaler

# Nyheder

Nyheder på menuen

Royal Belgisk Vaffel & mascarpone is med lime

Denne udsøgte vaffel af ultralet luftig dej med større firkanter,

dybe lommer og bagt med syrnet gær. Vaffelen ligger godt sammen

med den florlette is, rørt med mascarpone fra det sydlige italien.

Den frugtholdige syrlige smag af lime afrunder desserten, hvor sødmen

Holdes på plads af friske skovbær og sauce karamel.

Susanne Larsen

Vi var 4 veninder til frokost, og vi havde en fantastisk 1.5 time.

Maden var virkelig god, og Pernille fandt en super vin til os.

Hans E. Johannesen

Det var koldt udenfor, og min kone havde travlt med at bytte julegaver.

Så jeg smuttede ind for en kop kaffe og en god mørk øl. Det blev til frokost

Og min kone fandt mig sent samme aften. Jeg må sige at i har en

Virkelig god mørk øl. Fantastisk mørk øl. Sur kone! Men det er ligemeget

For jeg fik god mørk øl.

Peter Holstad

Vi fejrede min svendeprøve i de store selskabslokale. Undskyld for larmen,

Men når i serverer så god mad og vin og øl. Så bliver stemningen lidt høj.

Super aften. Vi ses snart igen.

# Kontakt

Kære kunde

Du er altid velkommen til at kontakte os

For spørgsmål angående Deklarations indhold,

allegener, eller økologiske forhold.

Andre spørgsmål til Gastropub er også velkomne

her.

Valhallavej 23, 8800 Viborg

+45 123 456

Man - Søn, fra 10:00 - 23:00

Frokost servering - 12:00 - 15:00