



Vecka 46



Vecka 46

Serveras tisdagar till söndagar Afternoon Tea är inte bara godsaker att äta utan även en stund för att skämma bort sig själv. Måltiden ska avnjutas utan stress med vackert porcelin (våningskakfat är ett måste), i en harmonisk och tilltalande miljö. Vi hoppas att du som gäst ska uppleva just detta hos oss.

Hos oss på Tea & Garden kan du njuta olika Afternoon Tea-menyer. Utgångspunkten är brittisk men vi inspireras också av svenska råvaror och svensk matkultur. Vi erbjuder ekologiskt och rättvisemärkt te och kaffe – se särskild lista. Te serveras i kannor och kaffet mals vid beställning och serveras i presso-bryggare och det går bra att köpa lösvikt av både te och kaffe.

Namnen på våra menyer för Afternoon Tea är hämtade från filmen My Fair Lady baserad på George Bernard Shaws pjäs Pygmalion.
-Professor Higgins bjuder på hembakade scones och tillbehör som hemlagad lemoncurd, vår version av clotted cream samt två olika sorts sylt. Benämningen för denna lilla måltid är Cream Tea.

Med ett glas Cava/Champagne 210/245kr
-Eliza Doolittle erbjuder sconesmenyn ovan samt tre snittar (fingersandwich) med härligt goda fyllningar efter eget val, samt dagens hembakade söta avslutning.

Med ett glas Cava/ Champagne 280/315kr
-Ascot Delight är en hel måltid där sconesen och snittarna ackompanjeras av en bit hemlagad tårta och två sorters sorbet

Med ett glas Cava/ Champagne 330/365kr
Våra sandwichfyllningar;

Cheddarost med krassesmör
Hackat ägg med hemlagad citronmajonnäs
Bakad pastej med tunt skivad saltgurka
Gurka med mynta och creme cheese
Fetaoströra med saltorkad tomat
Flatrökt skinka med pepparrotsgrädde
Skagenröra
Rökt lax med dillcreme

Våra menyer anpassas efter säsong och tillgång på fina råvaror varför de kan variera.



Vecka 46

Laktos- gluten eller annan råvaru- intolerans.

Vi har möjlighet att servera alternativa menyer för laktos- och gluten-allergiker, säg till när du beställer. Har du andra önskemål rörande matinnehållet är du välkommen att kontakta oss innan ditt besök så ska vi göra vårt bästa för att efterkomma dessa. För kännedom så hanterar vi både nötter, mjöl, mjölk och ägg i lokalen men kan erbjuda alternativ där dessa råvaror inte ingår i recepten.

Afternoon Tea – en kort historia

Afternoon Tea kallas ibland även low tea och är en mindre måltid mellan lunch och middag. Traditionell avnjuter man detta eftermiddagste mellan klocka 14 och 17. Men Afternoon Tea kan även bli en rejäl måltid med en rad tillbehör.

Afternoon Tea är en tradition som härstammar från den engelska överklassen på 1800-talet. Den person som anses vara upphovskvinna är hertiginnan Anna av Bedford. Traditionen spreds och Afternoon Tea har blivit en omhuldad tradition med speciella dukningar, scones, bakverk och kakor.

Tidig lunch och sen middag skapade behovet

Bakgrunden till varför Afternoon Tea tillkom är enkel – i 1800-talets England åt man lunch tidigt och middag sent på ett kontinentalt vis. Detta gjorde det naturligt att inta en lättare måltid på eftermiddagen. Traditionen spreds sedan runt om i världen genom sjöfarten. Därför är Afternoon Tea i dag särskilt populärt i före detta brittiska kolonier. Tradition med stora variationsmöjligheter

Ett traditionellt eftermiddagste består av scones med clotted cream, en syrad grädde som inte produceras i Sverige. Till detta serverar man bland annat lemon curd, olika marmelader och små smörgåsar med exempelvis rökt lax, räkor, ägg, leverpastej, ostar och andra matiga pålägg. Till detta kommer självklart också olika mjuka och hårda kakor. Chokladbitar och engelsk cider passar också utmärkt till Afternoon Tea!

Afternoon Tea på uppgång i svenska städer

På senare år har brittiskt eftermiddagste blivit allt mer populärt i



Vecka 46

Sverige. När vintern, kylan och mörkret kommer så är det trevligt att mysa med en kopp te – därför är eftermiddagste populärast under senhöst, vinter och den tidiga våren hos oss. Allt fler älskar Afternoon Tea som har blivit ett populärt sätt att umgås. Välkommen till oss på Tea Garden och njut av vårt Afternoon Tea och trevlig samvaro – vi har satt en elegant twist på en klassisk och trivsamt tradition. Låt väl smaka!