



## 18 oktober 2025 firar vi att Utby IK fyller 100år



Det är inte vem som helst som har förmånen att fira inne på nyrenoverade fina Börsen mitt i centrala Göteborg. Det är verkligen lite av "once in a lifetime chance". Nu när det är mindre än 1 år kvar till festen är det dags att ge lite mer information.

Tanken är att kvällen skall fyllas med goda minnen, skratt och underhållning. Vid

utskick tidigare visade många av er intresse att vara med. Vi hoppas på att det blir lika många deltagare som var med vid 75-årsjubileumet dvs runt 200st.

Föreningen står för hyreskostnad, musikband och annan underhållning.

**Mat:** Vi kan lova en fantastisk 3-rätters middag, levererad av Hovås golfklubbs restaurang, med tillhörande drycker. \*\*

**Kostnad:** 1000kr per person om du är medlem i föreningen. \*

**Anmälan:** Senast 3 mars, genom att svara tillbaka på detta mail med namn och antal personer, så vi kan boka rätt storlek på festlokalen Börsen.  
Eller till [utby@ullevi.nu](mailto:utby@ullevi.nu)

**Klädkod:** Kavaj

**Betalning:** senast 31 mars till konto som meddelas senare

**Information:** Per Olsson 0739-802264 alt 031-260400  
Curre Ljung 0703-926113



\*\* Avgiften blir 1500kr om du inte är medlem. Men om du vill bli medlem gör du det genom att betala 400kr för individuell avgift eller 600kr för familj, på bankgiro 5554-0140.

-----  
\* Alternativ på meny

### Förrättsalternativ:

Räkor och varmrökt lax vända i pepparrotsmajonäs och dill, serverad på en skiva rågrödsamt gurka i dillolja och picklad silverlök

Rilette på confiterat anklår med picklad rödlök, gari, vattenkrasse, koriandermajonnäs och rostad lök

Rödbetstartar med kapris och picklade senapsfrön, persiljeemulsion, krispig lök samt gurka och dill

### Varmrättsalternativ:

Helstekt kalvfilé med madeirasås, västerbottenostkräm, pommes anna smaksatt med tryffel samt rostade betor

Torskrygg med sandefjordsås, picklade kantareller och gräslök samt potatispuré och brytböner

Grönärtsbiff med sandefjordsås, picklade kantareller och gräslök samt potatispuré och brytböner

### Dessertalternativ:

Vit chokladpannacotta med hallon och basilikakrisp

Chokladfondant med inkokta körsbär, pistageströ samt vispad vaniljgrädde

Tarte Tatin med kanel glass & colasås

### Vinpaket:

1 glas välkomstdrink

1 glas mousserande vin(ekologisk)

1 glas vin till förrätten (ekologiskt)

2 glas vin till varmrätten (ekologiskt)

1 glas dessertvin