



Festmeny Sommar 2020

Alla våra rätter är lagade på kött från kvalitetsgårdar. Vi använder inga rödlistade fiskar och skaldjur men gärna närproducerade och ekologiska råvaror.

Fördrinkstilltugg 3 per person

Rökt lax, senapscreme, rostad lök

Rökt lufttorkad oxbringa, parmesanost, sparris

Rödbeta, getostcreme, kanderade valnötter

Rotfruktschips

Styck

50 kr

50 kr

45 kr

20 kr

Förrätter

Räkröra (skagen), löjrom, dill, pepparrot och rostad brioche

Inkokt lax med lime, koriander, avokado och chilicrème

Tegelrökt oxbringa med vinkokt kronärtskocka och timjan

Varmrätter

Misobakad blomkål med sojamajonnäs och sparris

Röding med ramslöksemulsion, forellrom, primörer och färskpotatis

Lågtempererad Svensk biffrad med getost-bearnaise, portvinssky, sparris och rostad färskpotatis

Desserter

Vanilj- yoghurt panna-cotta med rabarber, jordgubbar, och kardemummaskorpa

Bakad choklad(fondant) med rårörda hallon vispgrädde

Vickning

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup

31 kr

Menypris (tre rätter)

644 kr

**Vid val av vegetarisk förrätt och varmrätt kostar menyn 494 kr*

Barnmeny t.o.m 12 år 295 kr

Dryckespaket

Alt. 1

Brudskål (mousserande vin), 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe

455 kr

Alt. 2

Brudskål (mousserande vin), 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe, 4 cl avec

551 kr

**Önskas champagne tillkommer 75 kr per person*

**Påfyllning av vin debiteras per flaska alternativt fri bar*

Fri bar

Fri bar med fatöl, husets vin samt 3 sorters drinkar (bestäms innan)
inkl. påfyllning av Cava och påfyllning av vin till middag 295 kr p.p

Övrig information

1 okt-30 apr minsta antal 40 p

1 maj-30 sep minsta antal 50 p

För sällskap med färre än 40/50 men fler än 20 gäster utgår en lokalhyra på 6000kr.

