



Festmeny

Från 1099 kr per person för tre rätter & dryckespaket. Ingen lokalhyra*

Välj en förrätt, varmrätt och dessert. Samma till alla i sällskapet förutom kostavvikelser.

Rotfruktschips ingår till fördrinken

Förrätter

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

Tartar på långbakad kålrot, med shiitake och rökt majonnäs

Sotad soja-ingefärsmarinerad biffrad i tunna skivor med krispig sallad

Varmrätter

Bakad spetskål med rostad blomkål-tryffelcreme, rostade hasselnötter, brynt smör och puylinser (går att göra till vegan)

Röding med ramslöksemulsion, forellrom, primörer och rostad potatis

Lågtempererad biffrad med getost-bearnaise, portvinssky, sparris och rostad potatis

Desserter

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

Bakad choklad(fondant) med rårörda hallon vispgrädde

tre rätter 644 kr per person

Vickning

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup

31 kr

Barnmeny t.o.m 12 år 295 kr

Dryckespaket

Alt. 1

Mousserande vin, 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe

455 kr

Alt. 2

Mousserande vin, 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe, 4 cl avec

551 kr

Fri bar 315 kr per person

Fri bar med fatöl, husets vin samt 3 sorters drinkar (bestäms innan)
inkl. påfyllning av Cava och påfyllning av vin till middag 315 kr p.p (*fri bar kan endast väljas för alla i sällskapet*)

**Önskas champagne tillkommer 75 kr per person*

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

**Lokalhyran är gratis om sällskapet är över 50 personer maj t.o.m september
oktober till maj är lokalhyran gratis om sällskapet är över 30 personer*