



# Meny

## Konferensmeny

### Måndag

Krämig kräftsallad med polkabetor, pesto, örtolja, hyvlad parmesan och krutonger

Paprikaglacerad rapsgrisfilé med halstrad potatis, fänkålsbakad kronärtskocksbotten och sherryvinägersky

### Tisdag

Lammfiol, fetaost, oliver, kapris och marinerade kronärtshjärta

Lättrimmad torskrygg med rödbetor, pepparrot, puylinser och skaldjurscoulis

### Onsdag

Paj på lagrad västerbottensost med sikrom, hackad rödlök och smetana

Honungsglacerad Ventlingekyckling med smörstekt äpple och bacon, cremesås på färsk ingefära, honung och lime

### Torsdag

Halstrad och marinerad laxfilé med ramslöksaioli och glacerade tomater

Örtstekt lammrygg med mandelpotatis- & purjolökscreme, Säsogens grönsaker och rosmarinsky

### Fredag

Grillad halloumi med rökt sidfläsk, parmesan, ruccola och tomatolja

Tapenade sejloin med aioli, grillad potatis och provencalska grönsaker

### Lördag

Honungsglacerad getost på toast med machésallad, olivkompott och rostade solrosfrön

Flankstek med sötpotatis, rostad paprika, merlotvinägersky och manchego

### Söndag

Cremésoppa på jordärtskocka med parmesanflarn och basilika olja

Helstekt kalventrecote med salviagräddsås, ostronskivling och romanesco

### Med reservation för ändringar

(Boka den meny ni önskar senast 1 vecka före ankomst annars serverar vi det som tillhör den veckodagen)

### 2-rätters 304:-exkl moms (340:-inkl moms)

Priset gäller under förutsättning att samtliga i sällskapet väljer samma meny, men naturligtvis tillgodoser vi önskemål om specialkost.



## Dessert Meny

Toftagården's saffranspannkaka med salmbärssylt och lättvispad grädde

**85 kr**

Handgjord glass på Muscovado och espresso, mousse på passionsfrukt och halloncoulis

**115 kr**

Vaniljpanacotta med hallonsorbet och färska bär

**95 kr**

Husets tryffel

**55 kr**

## Vinpaket

**1.**

1 glas till förrätt

1 glas med påfyllning till varmrätt

**192 kr**

## **2.**

1 glas mousserande eller 1 glas dessertvin

1 glas till förrätt

1 glas med påfyllning till varmrätt

**255 kr**

## **3.**

1 glas mousserande

1 glas till förrätt

1 glas med påfyllning till varmrätt

1 glas dessertvin

**318 kr**

