

# Säsongsmenyer

April-Juni 2025

## Förrätter

Tartar på lättrokt torsk med svartkål, picklad schalottenlök, dragon- och purjolöksemulsion, krutonger och krasse

Bakad rotselleri med rödbetscrème, grönkål, picklade senapsfrön, saltrostade pumpakärnor och kryddörter

*Menyprisavdrag 10:-*

Gremolatakryddad lax med fänkål, chiliemulsion, brödkrutonger och kryddgrönt

*Menypristillägg 10:-*

*(max 150 personer)*

Hemrokt lax med blomkålscrème, råhyvlad blomkål, rimmad gurka och dill

Råstekt grön sparris med ägg 65°, rapsemulsion och kavringkrutonger

*(max 150 personer)*

## Varmrätter

Portionsstekt ryggbiff med sherryvinägersky, bakade vårprimörer, rostad potatis och persilja

*Menypristillägg 20:-, önskas oxfilé istället för ryggbiff är menypristillägget +50:-*

Ugnsbakat tuppovanlår med rostad vitlökssky, bakad silverlök, sommarkål, haricots verts och rostad potatis

*Menyprisavdrag 10:-*

Kryddstekt lammrostbiff med rödvinssky, savoykål, grön sparris, rödlök och potatis

Rimmad torskrygg med senapsvelouté, citronbakad morot, fänkål, majrova dill och färskpotatis

*Menypristillägg 30:-*

Örtkryddad gulärtsbiff med rödvinssky, savoykål, grön sparris, rödlök och potatis

*Menyprisavdrag 10:-*

Polentapanerad rotselleri med rotselleripuré, Anicialinser, sherryvinägersky, svartkål, rödlök och rostad potatis

*(max 150 personer)*

Observera att vi gärna skapar vegetariska rätter som är anpassade efter den "huvudmeny" ni väljer till era gäster. Prisjusteringarna för vegetariska rätter gäller endast för det fall att dessa rätter väljs till samtliga gäster, inte om de serveras som "specialkost"

## Desserter

Citron- och tonkapanna cotta med bärkompott och kanderade pumpakärnor

Yoghurtcrème med rabarber, jordgubbar och mördegsgrumble

Chokladfondant med halloncurd, färska bär och saltrostad mandel

**Menypris förrätt/varmrätt: 360:-**

**Menypris varmrätt/dessert: 340:-**

**Menypris tre rätter: 420:-**

Tilllägg och avdrag angivna under varje rätt inom parentes justerar menypriset. "Menypris" anger priset enkom för maten som catering (12 % moms ingår i priset). Kostnad för utkörning/leverans tillkommer. Minsta antal kuvert att beställa hos oss är 20 st.

Givetvis offererar vi gärna glas, porslin, bestick och linne, liksom serveringspersonal om ni har behov av sådan hjälp.

Tillkommande kostnader:

- Vita linnedukar- och lanneservetter, porslin och bestick till bords, linneduk till ett presentbord och ett fördrinksbord 40:- per kuvert vid tvårättersmiddag, 45:- per kuvert vid trerättersmiddag. Glas till egen dryck hyr ni för 5:-/styck.
- En servitör per max 20 gäster debiteras med 336:-/mantimme, exakt arbetstid överenskommes i samråd. Överstiger antalet gäster 100 personer tillkommer en hovmästare à 375:-/mantimme.
- Kaffe/te inklusive porslin, kannor, mjölk och socker 25:- per kuvert
- 5-armade kandelabrar med kronljus 75:- styck.
- Ljusstake med ett kronljus 15:- styck.
- Värmeljushållare med värmeljus 5:- styck
- Vi offererar även blomsterarrangemang vid önskemål.

Räkneexempel:

*Trerättersmeny (420:-), porslin, bestick och linne (45:-), kaffe/te (25:-), glas till fördrink, förrätt och varmrätt (15:-), personal – en servitör per max 20 gäster med sju timmars arbetstid fördelat på två timmar till möblering och uppdukning, en timmes mingel, tre timmar till bords och en timmes efterarbete (118:-).*

Utfall: 623:- per person