Säsongsmenyer

April-Juni 2026

Förrätter

Sotad tonfisk med chilimajonnäs, sesammarinerad grönkål, picklad rättika, ingefära och groddar

Bakade betor med ramslökskräm, svartkål, råmarinerad zucchini och rostade pumpakärnor
Menyprisavdrag 5:-

Lättrökt torsk med råstekt grön sparris, rapsemulsion, fänkålscrudité och rostade rapsfrön
Menypristillägg 5:-

Bakad rotselleri, mushy peas, ostronskivling, purjolöksolja och kryddigt fyrkornscrisp

Varmrätter

Portionstekt kalvytterfilé med vårprimörer, salviasky, rostad potatis och spenat

Bakad kalkon med timjanbakad morot, rödlök, savoykål, senapsvelouté och rostad potatis
Menyprisavdrag 5:-

Duroc-picanha med grön sparris, zucchini, vita bönor,
semitorkade tomater, sherryvinägersky och gnocchi
Menypristillägg 10:-
(Max 150 personer)

Bakad torskrygg med kålrabbi, confiterad citron, broccoli, gul morot, vermouthsås och färskpotatis
Menypristillägg 15:-

Timjankryddad gulärtsbiff med spetskål, grön sparris, rödlök, cidersenapsvelouté och färskpotatis
Menyprisavdrag 15:-

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

Rabarberpanna cotta med färska bär och yoghurtcrisp

Ljus chokladmousse med papaya, blåbär, rostade kakaobönor

Mascarponecrème med bärkompott och mördegscrumble

Menypris förrätt/varmrätt: 365:-
Menypris varmrätt/dessert: 345:-
Menypris tre rätter: 425:-

Tillägg 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 linneservetter, 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 343:-/mantimme, exakt arbetstid överenskommes i samråd. Överstiger antalet gäster 100 personer tillkommer en hovmästare à 400:-/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 (425:-), 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 (120:-).
Utfall: 630:- per person