

Säsongsmenyer

Augusti-September 2024

Förrätter

Sotad gravlax med rökt äggula, picklad rättika, senapsfrö och rågbrödskrutonger

Kryddbakad blomkål med marinerad grönkål, bakat äpple, purjolöksemulsion och saltrostade solroskärnor

Menyprisavdrag 10:-

Skånsk spickeskinka med jordärtskockspuré, picklade svampar och rödlök

Bakade betor med getostkräm, svartkål och rostade pumpakärnor

Varmrätter

Stekt ankbröst med timjanrostade rotfrukter, rödlök, sherryvinägersky och potatisgratäng

Ugnsbakat tuppovanlår med färska bönor, silverlök, äppelsky och rostad potatis

Menyprisavdrag 10:-

Kryddstekt lammrostbiff med spetskål, svartrot, rosmarinsky och potatisgratäng

Bakad torskrygg med krondillsvelouté, savoykål, fänkål, kantareller och kokt potatis

Menypristillägg 30:-

Selleri- och persiljebiff med skogschampinjoner, pumpa, Roscofflök, rostad vitlöksås och ugnsbakad potatis

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

Kanel- och äpple pannacotta med syltade björnbär och kanderad mandel

Mörk chokladmousse i tartelett med inkokt päron, blåbär och Xantérostade pumpakärnor

Nyponkräm med kryddkokt äpple och mördegsrumble

Menypris förrätt/varmrätt: 355:-

Menypris varmrätt/dessert: 335:-

Menypris tre rätter: 415:-

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-armede kandelabrar med kronljus 75:- styck.
- Ljusstake med ett kronljus 15:- styck.
- Värmeljushållare med värmeljus 5:- styck
- Vi offererar även blomsterarrangemang vid önskemål.

Räkneexempel:

Trerättersmeny (415:-), 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: 618:- per person