

Säsongsmenyer

Augusti-September 2026

Förrätter

Bakad vit sötpotatis med rökt gräddfil, sikrom, gräslök, råkrutonger och kallpressad rapsolja

Laxnadjad med blomkåls crème, mungbönor, confiterad citron, saltrostade solrosfrön och örtsallad

Rillette på anka med råmarinerad grönkål, bakat äpple, jordärskockscrème och rostade hasselnötter

Skaldjursoppa med kräftstjärtar, kålrabbi, dillemulsion och surdegskrisp

Menypristillägg 10:-

Varmrätter

Kryddstekt Ibericorygg med savoykål, svartrot, silverlök, salviasky, rostad potatis och spenat

Menyprisavdrag 5:-

Stekt tupp med portabello, timjanbakad morot, rödlök, gräddig äpplesås och rostad potatis

Menyprisavdrag 15:-

Stekt ryggbiff med färska bönor, semitorkade tomater, purjolök, rödvinsky och krämig potatisgratäng

Bakad hälleflundra med fänkål, svartkål, gulbetor, cidersenapsvelouté och potatis

Menypristillägg 25:-

Biff på palsternacka och ärtor med rosmarinbakat päron, pumpa, broccoli, sherryvinägersås och potatisgratäng

Menyprisavdrag 20:-

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

Vaniljpanna cotta med nyponkräm, blåbär och mördegsgrumble

Chokladterriner med svartvinbärscurd, färska bär och saltrostade pumpakärnor

Stjärnaniskryddad äpplekräm med björnbärskompott och rostad mandel

Menypris förrätt/varmrätt: 385:-

Menypris varmrätt/dessert: 365:-

Menypris tre rätter: 445:-

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 linneduk- 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 360:-/mantimme, exakt arbetstid överenskommes i samråd. Överstiger antalet gäster 100 personer tillkommer en hovmästare à 425:-/mantimme. Från 01.00 debiteras 425:-/mantimme för servitörer och hovmästare.
- Kaffe/te inklusive porslin, kannor, mjölk och socker 25:- per kuvert
- Kandelaber med kronljus 55:- styck.
- Ljusstake med ett kronljus 15:- styck.
- Värmeljushållare med värmeljus 5:- styck
- Vi offererar även blomsterarrangemang vid önskemål.

Räkneexempel:

Trerättersmeny (445:-), 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 (126:-).

Utfall: cirka 650:- per person