

Säsongsmenyer

Hösten och vinter 2023/2024

Förrätter

Havskräftsoppa med halstrad pilgrimsmussla, dillemulsion och rosanalinser
Menypristillägg 15:-

Sotad lax med purjolökskrème, pepparrot och kryddgrönt

Jordärtskockssoppa med svampcrème, picklad svamp och rotsakschips

Rotsellerisoppa med lättrökt torsk, äppelpuré och saltrostade solroskärnor
Menypristillägg 10:-

Varmrätter

Helstekt hjortrygg med karljohansvampssås, saltbakade rotfrukter och brysselkål
Menypristillägg 30:-

Kryddbakad lammrostbiff med timjansbakade morötter, rostad vitlökssky och krämig potatisgratäng

Portionsstekt ryggbiff med mild pepparsky, bakade säsongsprimörer, babyspenat och rostad potatis
Menypristillägg 10:-

Selleri- och persiljebiff med pumpa, svartkål, persiljerot, sherryvinägersky och rostad potatis
Menyprisavdrag 10:-

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

Päronbavaroise med björnbärsmylta och kanderade pumpakärnor
(Max 150 personer)

Mörk chokladmousse i tartelett med färska bär och kanderade pumpakärnor

Vaniljcrème med äpple och rostad mandel

Menypris förrätt/varmrätt: 355:-

Menypris varmrätt/dessert: 335:-

Menypris tre rätter: 415:-

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.

Vid beställning av över 200 kuvert sänker vi priset med 10:- per kuvert för det överskjutande antalet.

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

Räkneexempel:

- Vita linnedukar- och lanneservetter, porslin och bestick till bords, linneduk till ett presentbord och ett fördrinksbord 35:- per kuvert vid tvårättersmiddag, 40:- per kuvert vid tre rättersmiddag. 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
- Trearmade kandelabrar med kronljus 55:- styck. Vi offererar även blomsterarrangemang vid önskemål.