Säsongsmenyer

Januari - Mars 2027

Förrätter

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

Bakad, sotad rotselleri med ägg 65°, saltrostade hasselnötter och löjromsvinägrett
Menypristillägg 15:-
(Max 150 personer)

Jordärtskockssoppa med svampcrème, picklad svamp och rotsakschips

Sotad lax med purjolökscrème, pepparrot, dillolja och kryddgrönt

Varmrätter

Helstekt hjortrygg med karljohansvampsky, saltbakade rotfrukter, brysselkål och krämig potatisgratäng
Menypristillägg 20:-

Stekt ankbröst med pumpa, svartkål, persiljerot, rosmarinsky och rostad potatis

Portionsstekt ryggbiff med mild pepparsky, bakade säsongsprimörer, babyspenat och rostad potatis

Selleri- och persiljebiff med pumpa, svartkål, persiljerot, rosmarinsky 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

Päronpanna cotta med björnbärsmylta och mördegscrumble

Mjölkchokladmousse med färska bär och kanderade pumpakärnor

Äppeltartelett med vaniljkräm, kryddkokt äpple 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 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 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