

Säsongsmenyer

Oktober-December 2025

Förrätter

Skaldjursoppa med rökta räkor, majrova och citrusaïoli

Menypristillägg 10:-

Bakad, sotad rotselleri med ägg 65°, saltrostade hasselnötter och löjromsvinäggrett

Menypristillägg 15:-

Laxnadjad med picklad kålrabbi, rapsemulsion och rapsfrön

Skogssvampsoppa med råstektt pumpa och purjolökskräm

Varmrätter

Portionsstekt ryggbiff med portabello, svartkål, persiljerot, pepparsky och rostad potatis

Menypristillägg 20:-

Kryddstekt lammrostbiff med zucchini, semitorkade tomater, kronärtskocka, rostad vitlökssky och ugnsbakad potatis

Helstekt hjortytterfilé med pumpa, brysselkål, rödlök, lingonsky och krämig potatisgratäng

Menypristillägg 30:-

Biff på palsternacka, bönor och örter med bakat äpple, rostade morötter, silverlök och rosmarinsky, rostad 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

Vit chokladpanna cotta med halloncoulis, mango och pistage

Chokladterriner med passionsfruktscurd, färska bär och kanderade pumpafrö

Kryddig brödkräm med blåbärsorbet, havtorn och hasselnötter

Menypristillägg 10:-

(Max 100 personer)

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 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 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