

Säsongsmenyer

Oktober-December 2026

Förrätter

Skaldjursoppa med kräftstjärter, majrova och saffransaioli
Menypristillägg 10:-

Bakad, sotad rotselleri med rökt äggula, saltrostade hasselnötter och sikrom

Lax- och skaldjurstartar med picklade senapsfrön, torkad kapris och pepparrotsemulsion

Skogssvampsoppa med syltad pumpa och purjolökskräm

Varmrätter

Portionsstekt ryggbiff med bakad tomat, sotad silverlök, haricots verts, pepparsky och rostad potatis

Kryddstekt lammrostbiff med zucchini, grillad paprika, kronärtskocka, bönor från Fagra slätt, vitlökssky och potatis
Menyprisavdrag 10:-

Helstekt hjortytterfilé med pumpa, persiljerot, brysselkål, rödlök, lingonsky och krämig potatisgratäng
Menypristillägg 20:-

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

Chokladterriner med blodapelsincurd, björnbär och saltrostad mandel

Mandelkaka med färskostcrème, pistage och bär

Menypristillägg 10:-

(Max 150 personer)

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 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 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