

# Säsongsmenyer

Våren och sommaren 2021

## Förrätter

Tartar på lättrokt torsk med körvel- och champagneemulsion, krutonger och vattenkrasse

Bakad rotselleri med citroncrème, syrlig äppelreduktion, saltrostade pumpakärnor och kryddörter  
*Menyprisavdrag 10:-*

Ishavsräkor och kräftstjärtar med fänkål, skaldjursvinäggret och rouille  
*Menypristillägg 10:-*

Hemrokt lax med gurka, dillolja och ostroncrème

## Varmrätter

Portionsstekt ryggbiff med smörad rödvinsreduktion, bakade vårprimörer och persilja  
*(Menypristillägg 20:-, önskas oxfilé istället för ryggbiff är menypristillägget +50:-)*

Ugnsbakat tuppovanlår med astrakansky, äpple- och dragonbakad sommarkål  
*Menyprisavdrag 10:-*

Kryddstekt lammytterfilé med rosmarinkryddad lammsky, ljummen sallad på spenat, kronärtskocka och potatis

Rimmad torskrygg med musselvelouté, citronbakad morot, dill och färskpotatis  
*(Dagspris från handlare, kan variera mellan + 30-60:-)*

Stekt polenta med citronbakad blomkål, ramslöksemulsion, varm vinäggrett på champagne, belugalinser och salladslök  
*Menyprisavdrag 10:-*

Friterad fetaost med potatisstomp, rödbetspuré, svartkål och saltrostade solroskärnor

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

Utvalda ostar med goda tillbehör

Citronposset med rårörda jordgubbar och mandelbiscotti

Mjölchokladpanna cotta med chokladcrumble och hallonsorbet

Chokladterriner med rostad vit choklad och pistagenötter

**Menypris två rätter: 310:-**

**Menypris tre rätter: 370:-**

Tilllägg 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 30:- per kuvert vid tvårättersmiddag, 35:- per kuvert vid trerättersmiddag. *Glas till egen dryck hyr ni för 5:-/styck.*
- En servitör per max 20 gäster debiteras med 320:-/mantimme, personalen påbörjar alltid passet två timmar innan gästerna anländer. Exakt arbetstid överenskommes i samråd. Överstiger antalet gäster 100 personer tillkommer en hovmästare à 375:-/mantimme.
- Kaffe/te inklusive porslin, kannor, mjölk och socker 20:- per kuvert
- Trearmade kandelabrar med kronljus 45:- styck. Vi offererar även blomsterarrangemang vid önskemål.