

# Säsongsmeny

## Förrätter

Gravad regnbågslax med smörkokt äpple, picklad fänkål och brynt pepparrotssmör  
(Menypristillägg 10:-)

Tartar på räka och krabba med rökt hummeraioli, krasse och sikrom

Bakad grön sparris med prästosttarte, forellrom/tångkaviar och gräslök  
(Menyprisavdrag 5:-)

Pocherad vit sparris med citronhollandaise, kryddörter och saltrostade solroskärnor

## Varmrätter

Portionsstekt ryggbiff med smörad rödvinsreduktion, bakad grön sparris, 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, potatis

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

## Vegetariska varmrätter

**Stekt polenta** med citronbakad blomkål, ramslöksemulsion,  
varm champagnevinägrett, linser, salladslök  
(Menyprisavdrag 10:-)

**Friterad fetaost** med potatisfondant, 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 utvalda goda tillbehör

Citronposset med rårörda jordgubbar och mandelbiscotti

Mjölkchokladpanna cotta med passionsfrukt och rostad vit choklad  
(Menyprisavdrag 10:-)

Chokladterrin med passionsfruktscurd och halloncrunch

**Fullservicepris två rätter: 410:-**

**Fullservicepris tre rätter: 500:-**

“Fullservicepris” anger priset för menyn inklusive porslin, bestick och linne (i normal omfattning till bords/vitt linne och vårt helvita standardporslin), samt serveringspersonal i sju timmar (tre rätter) alternativt fem timmar (två rätter), inklusive uppdukning och efterarbete (12 % moms ingår i priset). Tiden som ingår medger cirka tre timmar till bords (två timmar vid två rätter). Hyra av glas tillkommer med 5:- per glas om inte drycker beställs genom oss. Vid serverade middagar har vi så många servitörer att var och en har hand om max 20 gäster. Behövs serveringspersonalen längre än den tid som finns inräknad i angivet ”Fullservicepris” tillkommer 320:- per arbetstimme inkl. 12 % moms. Tillägg och avdrag angivna under varje rätt inom parentes justerar menypriset. Vid beställning av över 200 kuvert sänker vi priset med 10:- per kuvert för det överskjutande antalet. Vi skriver gärna en unik offert för ditt arrangemang!