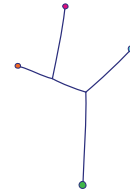


MENY FÖR STORA SÄLLSKAP



Menyförlag I

Getostgratinerade rödbetor med rosmarinhonung, ruccola och rostade nötter
Goat cheese gratinated beet roots with rosemary honey, arugula and roasted nuts

Risotto med Karl-johansvamp, rostad pumpa, parmesanchips och örtvinaigrette
Risotto with porcini mushrooms, roasted pumpkin, parmigiano chips and herb vinaigrette.

Kola- och pecannötstartlett med chokladtryffel och vaniljglass
Caramel and pecan tartlette with chocolate truffle and vanilla ice cream

460 kr per person

Menyförlag II

Getostgratinerade rödbetor med rosmarinhonung, ruccola och rostade nötter
Goat cheese gratinated beet roots with rosemary honey, arugula and roasted nuts

Rôtisserad gårdskyckling med vintergrönsaker, svamp och calvadossås
Chicken with seasonal vegetables, mushrooms and calvados sauce

Chokladtårta med körsbärskompott och vispad grädde
Chocolate cake with cherry compote and whipped cream

495 kr per person

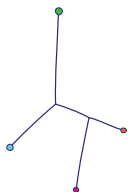
Menyförlag III

Laxtartar med primörsallad, kapris, limeaioli och mandelpoatischips
Salmon tartar with seasonal vegetables, capers, lime aioli and almond potato crisps

Steak Frites med haricots verts, bakad tomat pommes frites och bearnaisesås
Steak frites with haricots verts, baked tomato, fries and bearnaise sauce

Tryffel
Truffle

540 kr per person



MENY FÖR STORA SÄLLSKAP

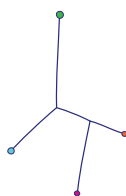
Menyföreslag IV

Ankleverterrin med brioche, calvadosgelé, makesallad och äppelvinaigrette
Foie gras terrine with brioche, calvados jelly, mâche salad and apple vinaigrette

Sjötunga med primörer, hummer och vitvinssmörsås
Pike perch with seasonal vegetables, lobster and white wine butter sauce

Crème caramel

750 kr per person



Vid förfrågan kontakta Fredrik Westberg
fredrik.westberg@svenskabrasserier.se

Vänligen notera att till sällskap om 14 eller flera serveras endast samma meny till samtliga gäster.
Vi tar självklart hänsyn till eventuella allergier eller kostavvikelser.

*Please note that for parties of 14 persons or more the same menu is to be ordered by all guests.
Of course we will take in consideration any types of special dietaries.*

