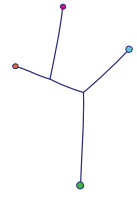


# MENY FÖR STORA SÄLLSKAP



## Menyförslag I

Kokt vit sparris med hollandaisesås och forellrom  
*Boild white asparagus with hollandaise sauce and trout roe*

Rôtisserad gårdskyckling med provencal potatis, vårgränsaker och tryffelsås  
*Chicken with provencal potatoes, spring vegetables and truffle sauce*

Choklادتårta med hallonsorbet  
*Chocolate cake with raspberry sorbet*

**535 kr per person**

## Menyförslag II

Ankleverterrin med äpplekompost och pinjenötsvini-grette  
*Foie gras terrine with apple compote and pinenut vinaigrette*

Pocherad torsk med bräserverad stjälselleri, avruga caviar,  
kokt potatis och sancerrismörssås  
*Poached cod fillet with braised celeriac, avruga caviar, boiled potatoes  
and sancerre butter sauce*

**620 kr per person**

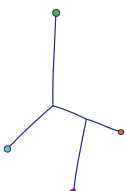
## Menyförslag III

Laxtartar med primör sallad, kaporis, limeaioli och mandelpotatischips  
*Salmon tartar with seasonal vegetables, capers, lime aioli and almond potato crisps*

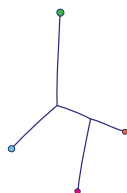
Steak Frites med haricots verts, bakad tomat, pommes frites och bearnaisesås  
*Steak frites with haricots verts, baked tomato, fries and bearnaise sauce*

Crêpes Luzette med amarettostekt persika, hallon och vaniljglass  
*Crêpes Luzette with amaretto fried peach, raspberries and vanilla ice cream*

**565 kr per person**



# MENY FÖR STORA SÄLLSKAP



**Vid förfrågan kontakta Fredrik Westberg**  
[fredrik.westberg@svenskabrasserier.se](mailto:fredrik.westberg@svenskabrasserier.se)

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

*Please note that for parties of 8 people or more the same menu is to be ordered by all guests.  
Of course we will take in consideration any types of special dietaries.*

