

# Middagsmeny

Skapa en egen meny! Välj ett alternativ från respektive förrätt, varmrätt och dessert. Menyn gäller för hela ditt sällskap.

## Förrätter

---

- 1 Inkokt röding, dillemulsion på kallpressad rapsolja, rostad kavring och fänkålscrudité
- 2 Lättrökt ankbröst, sichuan- och apelsinsirap samt sallad på äpple och pak-choi
- 3 Gazpacho, saltrostad mandel och citronyoghurt

## Varmrätter

---

- 1 Gös, bakad vårlök, brynt smör och färskpotatis toppas med kräftstjärtar i citron och pepparrot
- 2 Tritip av hjort, picklad lök, stekt sidfläsk och rostad jordärtskocka serveras med potatisstomp och ramslökssmör
- 3 Vårkyckling, kycklingmousseline, sparris och zucchini med persilja, sotat citronsmör och nypotatis

## Desserter

---

- 1 Brownie, hasselnötsmousse, roobios-te och färska hallon
- 2 Passionsfruktstartelette med italiensk maräng och färska bär
- 3 Bananbröd, mascarponekräm, choklad och kaffesås, kakaonibbs

Antal gäster från 30 personer, menyvalet gäller hela sällskapet förutom specialkost.

Pris varmrätt 275 kr per person, exklusive moms

Pris två rätter 345 kr per person, exklusive moms

Pris tre rätter 395 kr per person inklusive kaffe/te, exklusive moms



# Dinner menu

Create your own menu, please choose one of the options from starter, main course and dessert

## Starters

---

- 1 Poached char with dill emulsion on cold-pressed rapeseed oil, roasted cabbage and fennel sauce
- 2 Light-smoked duck breast with sichuan and orange syrup, and a salad on apple and pak-choi
- 3 Gazpacho, salt-roasted almond and lemon yoghurt

## Main courses

---

- 1 Pike-perche with baked spring onions, browned butter and new potato topped with crayfish tails in lemon and horseradish
- 2 Tritip of deer with pickled onion, fried pork tenderloin and roasted Jerusalem artichoke served with potato and creamy butter
- 3 Spring chicken & chicken mousseline, asparagus and zucchini with parsley, blackened lemon butter and new potato

## Desserts

---

- 1 Brownie, hazelnut mousse, rooibos tea and fresh raspberry
- 2 Passion fruit tartelette with Italian meringue and fresh berries
- 3 Banana bread, mascarpone cream, chocolate and coffee sauce, cocoa nibs

Minimum 30 guests, the choices from the menu applies to the entire company apart from special diets

Price main course 275 sek per person, exclusive vat

Price main course and starter or dessert 345 sek per person, exclusive vat

Price main course, starter, dessert and coffee/tea 395 sek per person, exclusive vat

