

# Festmeny

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

## Förrätter

---

- 1 Hjortinnanlår, inlagd pumpa, pumpakräm smaksatt med miso, mejram, friterad surdeg och shiitakesvamp marinerad i soja
- 2 Frøyalax, blomkålskräm, äpple, pecorino, friterad purjolök och kålrabbi
- 3 Bakat ägg, frasig potatis, sotad broccoli, sockerärter, tryffelkräm och torkad svamp

## Varmrätter

---

- 1 Helstekt entrecôte med hel bakad morot, rotselleripuré, rostade pistagenötter och vit balsamicosky
- 2 Smörstekt röding, potatispuré med rökt sik, bakade tomater, halkidikioliver och saffransinkokt fänkål
- 3 Rödbetsterrin och frasig potatis med vitbönspuré, dinkelslungad blomkål, pesto på grönkål och rucola samt rödbetsbalsamico

## Desserter

---

- 1 Salt kolapannacotta toppad med browniesmutor och tegelé
- 2 Lakritspavlova med vit chokladmousse, hallongelé och lakritsströssel
- 3 Crème brûlée med kokos och limemarinerad mango

Antal gäster från 30 personer, menyvalet gäller för hela sällskapet förutom specialkost.  
Vid val av tre rätter ingår kaffe eller te.



# Banqueting menu

Create your own menu! Please choose between the following options for your starter, main course and dessert. Your choice of menu applies to the entire party.

## Starters

---

- 1 Venison topside, pickled pumpkin, pumpkin cream with miso, marjoram, deep fried sour dough and soy marinated shiitake
- 2 Frøya salmon with cauliflower cream, apple, pecorino, deep fried leek and turnip cabbage
- 3 Baked egg, crisp potatoes, blackened broccoli, sugar peas, truffle cream and dried mushrooms

## Main courses

---

- 1 Whole roasted entrecôte with baked carrot, celeriac purée, roasted pistachio and white balsamico gravy
- 2 Buttered char, potato purée with smoked whitefish, baked tomatoes, halkidiki olives and saffron-poached fennel
- 3 Beetroot terrine and crisp potatoes with white bean purée, spelt wheat tossed cauliflower, kale pesto and beetroot balsamico

## Desserts

---

- 1 Panna cotta on salty caramel with brownie crumbs and tea jelly
- 2 Licorice pavlova with white chocolate mousse, raspberry jelly and licorice sprinkles
- 3 Coconut brûlée with lime marinated mango

Minimum 30 guests, the choices from the menu applies to the entire company apart from special diets. Coffee or tea included when ordering three dishes.

