

Konferenslunchmeny

Måndag

Polenta med balsamicorostade morötter, bakad tomat, fröpesto med gröna oliver toppad med friterade svartrötter

Tisdag

Rödvinbräserverad ekologisk kyckling från Hagby gård med potatis- och palsternackspuré, rödvinsås, bakad morot och lök, toppas med inlagd svamp

Onsdag

Färserad spätta med potatisstomp smaksatt med gräslök, rökt sidfläsk, bakade betor och musselsås

Torsdag

Nötfärsbiffar på ekologisk färs med rotsaker rostade i grädde, lönnsirap och timjan samt rårörda lingon

Fredag

Fläsknoisette Milanese gratinerad med tomat och ost, rostad potatis, bakad vitkål samt citron- och kaprissmör

Till lunchen serveras råkostsallad, mjukt bröd och smör, kolsyrat och stilla vatten
Efter lunchen serveras kaffe, te och hembakad chokladtryffel

Pris 195 kr per person, exklusive moms

Tillval dessert

Kokos- och limepannacotta med romflamberad ananas 55 kr



Conference lunch menu

Monday

Polenta with balsamico roasted carrot, baked tomato, olive- and seed pesto, topped with deep fried salsify

Tuesday

Red wine braised Hagby Gård chicken (free range and organic chicken) with potato- and parsnip puree, red wine sauce, baked carrot and onion. Topped with pickled mushroom.

Wednesday

Stuffed plaice fillet with baked beetroot, potato cake flavored with chives and smoked pork belly and mussel sauce

Thursday

Beef patties made of organic meat with roasted and creamy beetroots and lingonberries

Friday

Pork Milanese gratinated with tomato and cheese served with roasted potato, baked cabbage and lemon- and caper butter

With all lunches we serve a side salad, soft bread and flavoured butter, still and carbonated water
A choice of coffee or tea, and our homemade chocolate truffle, are served at the bars after the meal

Price 195 sek per person, VAT excluded.

Complement

Coconut and lime pannacotta with rhum flambéed pineapple 55sek

