

# Middagsmeny

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

## Förrätter

---

- 1 Kyld svampconsommé, champinjonkräm, friterat kycklingskinn, råhyvlat champinjon, alger och glasörter
- 2 Matjessill från Norröna, potatis, brynt smörkräm, friterad kapris, finhackad rödlök och gräddfyl
- 3 Rökt och gravad svensk ryggbiff med frisésallad, honungsrostade majrovor och pepparotskräm med gräslök

## Varmrätter

---

- 1 Kroppkakor fyllda med svampduxelle, alspånsrökt ostronskivling, spritade lingon och stuvad spenat
- 2 Halstrad gös, fänkålsvelouté, regnbågslaxrom, svartrötter, vindruvor och gula betor
- 3 Petite tender från hjort, potatis- och Västerbottensostbakelse, sauterad savojkål, lingonchutney samt smörad rödvinsky smaksatt med enbär

## Dessertes

---

- 1 Bananpaj med misochokladsås och vispad grädde
- 2 Pannacotta smaksatt med rosmarin, björnbärgelé och citronmarängar
- 3 Marängsviss

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



# Dinner menu

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

## Starters

---

- 1 Cooled mushroom consommé with champignon cream, deep fried chicken skin, shaved champignons, algae and salicorn
- 2 Pickled Norröna herring with potatoes, browned buttercream, deep fried capers, red onions and sour cream
- 3 Smoked sirloin steak with chicorée frisée, honey roasted turnip and horseradish cream with chives

## Main courses

---

- 1 Swedish dumplings filled with mushroom duxelle, alderwood smoked oyster mushroom, marinated lingonberries and stewed spinach
- 2 Grilled pikeperch with fennelvelouté, trout roe, salsify, grapes and yellow beets
- 3 Petite deer tender with Västerbotten-cheese potato cake, sauted Savoy cabbage, lingonberry chutney and buttered redwine gravy and juniper

## Desserts

---

- 1 Banana pie with miso chocolate sauce and whipped cream
- 2 Rosemary pannacotta, blackberry jelly and lemon meringue
- 3 Meringue Suisse

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.

