



# Konferensmeny

Till lunden serveras bordsvatten, råkostsallad, mjukt bröd och smör.

Efter lunden serveras kaffe/te och hembakad chokladtryffel.

## Måndag

**Oxbringa** med pepparrotssås, persiljeşallad och rostät morotsstomp

## Tisdag

**Lammfärsbiff** smaksatt med fetaost, oliver och kapris,  
serveras med sockersaltad tomat, ugnbakad potatis och rödvinssky

## Onsdag

**Veckans fisk** med vitlökskonfiterad fänkål, kokt potatis, saffran och citronvelouté

## Torsdag

**Kålpudding** på bondbönsfärs med rårörda lingon, pressgurka och kålskysås

## Fredag

**Kycklinglår** med rostade rotsaker, timjan och honung, bakad rödlök och svampsås

Pris 205 kr/person, exklusive moms.  
Mindre justeringar av menyn kan förekomma.



# Conference menu

*Table water, a side salad, bread and butter are served with the lunch.  
After the lunch we serve coffee/tea with our homemade chocolate truffle.*

## Monday

**Beef brisket** with horseradish sauce, parsley salad and roasted carrot stump

## Tuesday

**Lamb patty** flavored with feta cheese, olives and capers, served with sugar-salted tomatoes, oven-baked potatoes and a red wine reduction sauce

## Wednesday

**Fish of the week** with garlic confit fennel, boiled potatoes, saffron and lemon velouté

## Thursday

**Cabbage pudding** on broad bean mince with lingonberries, pickled cucumber and cabbage sauce

## Friday

**Chicken thigh** with roasted root vegetables, thyme and honey, baked red onion and mushroom sauce

Price 205 sek/person, excluding VAT.  
Minor adjustments to the menu may occur.

