



Konferensmeny

Till lunden serveras bordsvatten, råkostsallad, mjukt bröd och smör.
Efter lunden serveras kaffe/te och hembakad chokladtryffel.

Måndag

Oxbringa med pepparrotssås, persiljesallad och rostat morotsstomp

Tisdag

Lammfärsbiff smaksatt med fetaost, oliver och kapris,
serveras med sockersaltad tomat, ugnsbakad 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 **225 kr**/person, exklusivé 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 225 sek/person, excluding VAT.
Minor adjustments to the menu may occur.