



BANKETTMENU / BANQUET MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

Triologi på Kalixlöjrom med Crêpes Vonasienne, Spisbröd, Potatishalva serverat med plockad Dill, syrad Grädde, Citron och finhackad Rödlök
Trilogy on "Kalix" bleak roe with Crêpes Vonasienne, Cooker Bread, Potato served with picked dill, sour cream, lemon and finely chopped red onion
165:-

Senapskryddad Najadlaxterriner med smörad vit Sparris, Hovmästarrippel, Senapskräm, blandade Salladsskott och Kavring
Mustard Spiced Najadsalmon terrine with buttered white asparagus, butler ripple, mustard cream, mixed salad and bread
125:-

Gratinerad Katalansk Getostrullé med Tomat/Paprikaterriner, inkokt Vindruva, Salladsskott och Kavringsflarn
Baked Catalan goat cheese roll with tomato and Pepperterrine, poached grapes, salad and bread
125:-

Tagliata på Kalvytterfilé med picklad Kantarell, Tomat och Pärlök, friterade Kikärtsbollar, hyvlad ekologisk Hårdost med en len Smörbönsapuré
Tagliata on Veal fillet with pickled chanterelles, tomato and pearl onions, fried XXX, slices of Organic cheese with a smooth butter bean puré
135:-



BANKETT MENY / BANQUET MENU

VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Halstrat Torskloin med sås Sandefjord smaksatt med Gräslök, Mandelpotatispuré, marinerade rostade Betor, Bätkapris samt vinägerkokt Sidfläsk

Grilled Cod loin with sauce Sandefjord flavored with chives, almond potato, marinated roasted beets, capers and vinegar cooked bacon

285:-

Timjan- och Honungsglaserat Ankbröst med Parmesan- och Potatiscroquette fyllt med Charlottenlök och Sidfläsk, confiterade Lökar och Primörer, Palsternacksskum samt Balsamicosky

Thyme and honey glazed duck breast with Parmesan and Potato croquette filled with shallots and bacon, confit onions, spring vegetables, parsnip foam and balsamico

285:-

Helstekt lågtempererad Oxfilé serveras med en Rotselleripuré, Panko-svartrotskrisp, Primörknytte, Västerbotten- och Potatis muffin samt Merlotsky

Low temperatured roast fillet served with a celeriac puree, panko XXXXXX, Västerbotten and potato muffin and Merlot gravy

285:-

Hjortytterfilé med rostad Blomkålspuré, halstrad Palsternacksbakelse, Savoykålschanneloni, späckad med Höstsvamp samt anklevermonterad Rödvinssky

Fillet of venison with roasted cauliflower puree, grilled parsnip tarte, savoy cabbage cannelloni, stuffed with autumn mushrooms and mounted foie gras sauce

285:-



BANKETT MENY / BANQUET MENU

DESSERTER/DESSERTS

Crème Brulée med Päron- och Vaniljterrine, spritsad Chokladfondant, Chokladplatta och säsongens Bär
Crème brûlée with pear and vanilla terrine, chocolate fondant, chocolate plate and berries
120:-

Chokladterrine med karamelliserad Pecannöt och mini Marshmallows, Havtornssorbet, mini macarons
fylld med Lemoncurd samt Hasselnötskräm
*Chocolate with caramelized pecans and mini marshmallows, bucktorn sorbet, mini macarons filled with lemon curd and
Hazelnut cream*
120:-

Citronmarängtart med mörk Chokladsorbet, mörkt Kakcrunch, Knäckflarn samt hyvlat Björnbärsgeleé
Lemon Meringue tart with dark chocolate sorbet, biscuit crunch, toffee crispy biscuit and sliced blackberry jelly
120:-

3 stycken svenska Ostar serverat med Kryddbröd med smak av Kanel och Anis, Spisbröd och Marmelad
3 pieces of Swedish cheeses served with spiced bread flavored with cinnamon and anise, cooker bread and marmelade
145:-

Bäste gäst, Ni väljer fritt mellan alternativen, dock gäller ett menyalternativ gäller för samtliga deltagare.
Om förbeställning ej sker minst en(1) vecka innan Er ankomst, väljer vår Köksmästare menyalternativ åt Er.

Ovanstående pris gäller för minimum 10 personer.
Naturligtvis tar vi hänsyn till specialkost och allergier.
Med reservation för prisändringar föranlett av prisökningar utanför vår kontroll