



SÄLLSKAPSMENY

MATSAL

VÅNING 25

MENY 1

Tartar på sotad lax med dillmajonnäs, gurka och krutonger

Tartar of salmon with dill mayonnaise, cucumber and croutons

Ankbröst med majscrème, portvinssky och hasselbackspotatis

Duckbreast with corn crème, portwine jus and "hasselback" potatoes

Crème brûlée

Crème brûlée

570 kr/pers

MENY 2

Pata negra de iberico med mandlar och oliver

Pata negra de iberico with almonds and olives

Bakad rödingfilé med bladspenat, västerbotten, forellrom och vitvinsås

Baked char spinach, västerbotten cheese, troutroe and whitevine sauce

Varma hjortron med mandelkaka och vaniljglass

Cloudberries with almondcake and vanilla ice cream

620 kr/pers

MENY 3

Forellrom med smörstekt toast, potatiscrisp, rödlök och creme fraiche

Troutroe with toast, potato crisp, onion and crème fraiche

Wallenbergare med ärtor, lingon, potatispuré och brynt smör

Veal pattie with peas, lingonberries, potato pure and browned butter

Citrontarte med hallonsorbet och maräng

Lemontarte with raspberry sorbet and meringue

580 kr/pers



SÄLLSKAPSMENY GRILL & COCKTAIL VÅNING 26

H
I
M
L
E
N

MENY 1

Himplens räkmacka med rökt lax och ägg

Biff minute med pommes frites, bearnaise, tomatsallad

Chokladtryfflar

495 kr/pers

MENY 2

Coppa med pecorino och oliver

Rödingfilé med bakad spetskål, grönsallad, romescosås

Crème brulee

490 kr/pers

MENY 3

Lime och korianderräkor med avocado och gurka

Majskycklinglår med quinoa, kikärter, avocadosalsa, chilimajonnäs

Chokladmousse med brownie

460 kr/pers