



Bankettmeny

Höst | Vinter

Meny 1

Tartar på rökt hälleflundra, dijonsenap och gräslök serveras på ciabattabröd, toppas med forellrom samt dillcitronette.

Helstekt renkalv serveras med äpple och selleripuré, glaserad steklök och trattkantarell samt en balsamicosås smaksatt med granatäpple.

Vit kaffepannacotta med syrlig blåbärsgelé samt pistagebiscotti.

Meny 2

Blåmusselsoppa med fänkål serveras med kumminosttoast och chorizocrisp.

Helstekt vildsvinsfilé med terrin på rotfrukter och betor serveras med sauterad lök och karljohansvamp samt en fikonsås.

Choklادتårta med tryffel serveras med lingonmousse samt lingoncouli.

Meny 3

Gåsleverpaté på pumpernickel serveras med äppel- och pepparrotsröra samt plommonglaze och rostade pumpafrön.

Pankostekt hälleflundra serveras med rostad potatis och pumpa, ragu på shiitake och salladslök samt brynt dill och mandelsmör.

Utvalda lokala ostar avnjuts med hemmagjord körssbärs marmelad samt hembakt frukt- och nötbröd.

Pris bankettmeny: Tre rätter: 475 | Två rätter: 375

Alla priser är exklusive moms.

