



# Festmeny

Skapa en egen meny! Välj en förrätt, en varmrätt och en dessert. Menyn gäller för hela sällskapet.

## Förrätter

- 1 **Lättgrävad röding** med regnbågslaxrom, inkokta svartrötter, gin-picklad gurka, emulsion på fyrtornsost och dillkryddade jordärtskockschips **205 kr**
- 2 **Terrin på konfiterat anklår**, coulis på kvitten, rostade hasselnötter och kräm på bakad rotselleri **195 kr**
- 3 **Timjan- och honungsmarinerade betor** med rökt jordärtskockskräm, sojapicklad svamp och rotfruktschips **165 kr**

## Varmrätter

- 1 **Lammrostbiff** med rotfruktskaka, äppelbrässerad spetskål med rökt vitlök och Karljohansmör **335 kr**
- 2 **Prosciuttoлиндad mousseline på torsk** med citronkokta morötter, crudite på späda grönsaker samt hummersås **365 kr**
- 4 **Kroppkaka med tofu och svamp**, morotspuré samt brynt smör med färsk tryffel och persilja, toppas med krispig ostronskivling **305 kr**

## Dessерter

- 1 **Chokladpudding** med kokosgrädde, hasselnötter och krossad våffla **135 kr**
- 2 **Mazarinkaka** med hjortron, vaniljpannacotta och salta mandlar **135 kr**
- 3 **Äppelterrin** med vaniljkräm, kardemummasmulo och kola **135 kr**

Antal gäster: från 100 personer. Menyvalet gäller för hela sällskapet (bortsett från ev. specialkost). Vid val av tre rätter ingår kaffe eller te. Mindre justeringar av menyn kan förekomma.





# Dinner menu

Create your own menu! Please choose between the following options for your starter, main course and dessert. Your selection applies to the entire party.

## Starters

- 1 **Lightly cured arctic char** with rainbow trout roe, poached salsify, gin-pickled cucumber, Fyrtorn cheese emulsion, and dill-seasoned Jerusalem artichoke crisps **205 sek**
- 2 **Confit duck leg terrine** with quince coulis, roasted hazelnuts, and baked celeriac cream **205 sek**
- 3 **Thyme and honey-marinated beetroot** with smoked Jerusalem artichoke cream, soy-pickled mushrooms, and root vegetable crisps **165 sek**

## Main courses

- 1 **Roast lamb rump** with root vegetable cake, apple-braised pointed cabbage with smoked garlic, and porcini butter **335 sek**
- 2 **Prosciutto-wrapped cod mousseline** with lemon-glazed carrots, crudités of young vegetables, and lobster sauce **365 sek**
- 3 **Potato dumpling** with tofu and mushrooms, carrot purée, browned butter with fresh truffle and parsley, topped with crispy oyster mushrooms **305 sek**

## Desserts

- 1 **Chocolate pudding** with coconut cream, hazelnuts, and crushed waffle **135 sek**
- 2 **Almond tart cake** with cloudberry, vanilla panna cotta, and salted almonds **135 sek**
- 3 **Apple terrine** with vanilla cream, cardamom crumble, and caramel **135 sek**

Minimum 100 guests. Your choices from the menu apply to the entire party, apart from special diets. Coffee or tea included when ordering three dishes.  
Minor adjustments to the menu may occur.

