



SÄLLSKAPSMENY

GROUP MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR MED POTATISKRÄM, LÖJROM OCH SYRAD LÖK
BROILED SCALLOPS WITH POTATO CREAM, BLEAK ROE AND PICKLED ONION

ANKLEVERTERRIN MED ROSTAD BRIOCHE, TOMATMARMELAD OCH KRISPIG SALLAD
DUCK LIVER TERRINE WITH ROASTED BRIOCHE, TOMATO MARMALADE AND CRISPY SALAD

STALLMÄSTAREGÅRDENS TOAST SKAGEN TOPPAT MED LÖJROM
THE INN'S CREAMY SHRIMPS TOPPED WITH BLEAK ROE

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

BAKAD RÖDINGFILÉ MED SYRAD LÖK, FORELLROM, GÅRDSSPENAT OCH SMÖRSÅS
BAKED ARCTIC CHAR WITH PICKLED ONION, TROUT ROE, FARM SPINACH AND BUTTER SAUCE

LÅGTEMPERERAD OXFILÉ MED POTATISKAKA, PRIMÖRER OCH GRÖNPEPPARSÅS
LOW TEMPERATURE COOKED BEEF FILLET WITH POTATOCAKE, PRIMEURS AND GREEN PEPPER SAUCE

KRYDDSTEKT HJORTINNANLÅR MED VÅSTERBOTTENKROKETT, RAMSLÖKSMAJONNÄS OCH RÖDVINSSÅS
FRIED DEER TOPSIDE WITH VÅSTERBOTTEN CROQUETTE, RAMSON MAYONNAISE AND RED WINE SAUCE

DESSERT/DESSERTS

VARMA HJORTRON MED GRÄDDIG VANILJGLASS
WARM CLOUDBERRIES WITH CREAMY VANILLA ICE CREAM

VIT CHOKLADKUPOL MED JORDGUBBSSORBET OCH FÄRSKA BÄR
WHITE CHOCOLATE DOME WITH STRAWBERRY SORBET AND FRESH BERRIES

WÄRDSHUSETS CITRONMARÄNGPAJ
THE INN'S LEMON MERINGUE PIE

3-RÄTTERS MENY 695 KR PER KUVERT
FÖRRÄTT/STARTER 210 KR
VARMRÄTT/MAIN COURSE 335 KR
DESSERT 150 KR

VINPAKET/WINE PACKAGE

ETT GLAS VIN UTVALT TILL VARDERA RÄTT FÖR 525 KR PER KUVERT.
ONE GLASS OF SELECTED WINES WITH EACH COURSE FOR 525 SEK PER PERSON.

GÄLLER F.R.O.M. 01 SEP 2020 T.O.M. 31 JAN 2021 OCH ÄR AVSEDD FÖR SÄLLSKAP OM 11 PERSONER ELLER FLER. VI ÄR TACKSAMMA FÖR ER BESTÄLLNING SENAST EN VECKA FÖRE ANKOMST OCH RESERVERAR OSS FÖR EVENTUELLA ÄNDRINGAR, DÅ VI FÖLJER TILLGÅNGEN AV SÄSONGENS RÅVAROR. DET ÄR VIKTIGT ATT ALLA I SÄLLSKAPET VÄLJER SAMMA MENY OCH RÄTTER.

THIS MENU IS MADE FOR GROUPS FROM SEP 1TH TO JAN 31 FOR 11 PEOPLE OR MORE. WE ARE GRATEFUL FOR YOUR MENU CHOICE AT LEAST ONE WEEK BEFORE ARRIVAL. IT'S IMPORTANT THAT YOUR GROUP PICK THE SAME MENU AND COURSES.