



SÄLLSKAPSMENY

GROUP MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

TARTAR PÅ SVENSK OXFILEÉ MED RÖKT MAJONNÄS, TRYFFEL, KRISPIG SCHALOTTENLÖK OCH ÖRTSALLAD
BEEF TARTARE WITH SMOKED MAYONNAISE, TRUFFLE, CRISPY SHALLOTS AND HERB SALAD

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR MED JORDÄRTSKOCKSKRÄM, LÖJROM, PICKLAD SILVERLÖK OCH HUMMERSÅS
BROILED SCALLOPS WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, BLEAK ROE, PICKLED WHITE ONION AND LOBSTER SAUCE

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

BAKAD RÖDING MED ROSTAD BLOMKÅLSPURÉ, FORELLROM, HYVLAD GURKA OCH BRYNT SMÖR
BAKED ARCTIC CHAR WITH ROASTED CAULIFLOWER PURÉE, TROUT ROE, SHAVED CUCUMBER AND BROWN BUTTER

HJORTINNANLÅR MED MANDELPOTATISKRÄM, RÖKT TOMATKOMPOTT, KRISPIG SVARTKÅL, FRITERAD VITLÖK OCH VILTSÅS
DEER TOPSIDE WITH ALMOND POTATO CREAM, SMOKED TOMATO COMPOTE, CRISPY BLACK CABBAGE, FRIED GARLIC AND GAME SAUCE

DESSERT/DESSERTS

MANDELKAKA MED VARMA HJORTRON, VANILJGLASS, SMULADE DRÖMMAR OCH BÄR
ALMOND CAKE WITH WARM CLODBERRIES, VANILLA ICE CREAM, DREAM COOKIE CRUMBS AND BERRIES

BLÅBÄRSPAJ MED VANILJSÅS OCH BÄR
BLUEBERRY PIE WITH VANILLA SAUCE AND BERRIES

3-RÄTTERS MENY 795 KR PER KUVERT
FÖRRÄTT/STARTER 235 KR
VARMRÄTT/MAIN COURSE 395 KR
DESSERT 165 KR

VINPAKET/WINE PACKAGE

ETT GLAS VIN UTVALT TILL VARDERA RÄTT FÖR 575 KR PER KUVERT.
ONE GLASS OF SELECTED WINES WITH EACH COURSE FOR 575 SEK PER PERSON.

GÄLLER F.R.O.M. 1 JANUARI 2023 OCH ÄR AVSEDD FÖR SÄLLSKAP OM 14 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 1ST OF JANUARY FOR 14 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.