

Gruppmeny 2025

Grundpriser

1-rätters middag varmrätt

207 kr (185 kr exkl. moms)

1-rätters middag varmrätt & chokladtryffel till kaffet.

226 kr (202 kr exkl. moms)

2-rätters middag (förrätt/varmrätt alt. varmrätt/dessert)

291 kr (260 kr exkl. moms)

2-rätters middag samt chokladtryffel till kaffet.

310 kr (277 kr exkl. moms)

3-rätters middag förrätt/varmrätt/dessert

368 kr (329 kr exkl. moms)

I middagspriset ingår: Kaffe/te. Festdukning med vita dukar, liten bordsdekoration.

Gemensamt menyval för hela gruppen, undantag för specialkost samt vegetariskt alternativ.

Förrätt:

- Vitello Tonnato, kalvinnanlår på surdegstoast med tonfiskdressing, kapis och ruccola.
- Prosciutto på dressad sallad med mangosalsa och riven Grana Padano.
- Klassisk Toast Skagen med handskalade räkor.
- *Vegetariskt:* Cocktail med rökt anamma och västerbottenbakelse.
- *Vegetariskt:* Tångkaviar på rostad surdegsbaguette, serveras på salladsbädd med picklade rotfrukter.

Förrätt Superior:

- Råkpastej på surdegsbröd, dressad sallad och dillsås.
+ **39 kr** (35 kr exkl. moms)
- Chevremousse och kallrökt hjortinnanlår med honung och rödlökschutney samt rödbeta.
+ **62 kr** (55 kr exkl. moms)
- Blini med löjrom, smetana, rödlök och lime
+ **118 kr** (105 kr exkl. moms)

Varmrätt:

- Fläskfilémedaljong med husets bearnaise, brynt zucchini och potatiskaka med västerbottenost.
- Honungsglaserat majsckycklingbröst med salviasky samt ugnrostad potatis och rotfrukter.
- Fröyalax med rostade sesamfrön, soyanaise, mangold, toppad med syrad rödlök samt dillpotatis.
- *Vegetariskt:* Halloumi och polkabetspuck med salviasky, syltad sparris, potatiskaka samt jordärtskocka.
- *Vegetariskt:* Örtbakad spetskål med soyanaise, potatiskaka med västerbottenost.

Varmrätt Superior:

- Helstekt kalvrygg med salviasky, syltad sparris samt potatiskaka med jordärtskocka.
+ 55 kr (49 kr exkl. moms)
- Brynt rostasfilé, varm äpple- & spetskålssallad, rosmarinsky, potatiskaka med västerbottenost.
+ 55 kr (49 kr exkl. moms)
- Smörstekt torskrygg med rödbets beurre blanc, bakad morot samt potatis och palsternackspuré.
+ 100 kr (89 kr exkl. moms)
- Oxfilé Provencale med rostad vitlökspotatis, sauterade grönsaker och rödvinsreduktion.
+ 100 kr (89 kr exkl. moms)

Dessert:

- Lakritspannacotta med hallonsylt och physalis
- Vit chokladcheesecake med björnbärstäcke och halloncouli
- Crème brûlée med rabarberkok

Dessert Superior:

- Kladdig chokladkaka med mjölkchokladtopping och färska bär
+ 28 kr (25 kr exkl. moms)
- Hallonbrownie med krossade smörkex, vit chokladmousse och frystorkade hallon
+ 39 kr (35 kr exkl. moms)
- Pecannötstarte med rominkokta körsbär, vaniljgrädde och karamellflarn
+ 39 kr (35 kr exkl. moms)

Samtliga desserter går att beställa som veganska.