

MENY HÖST/VINTER 2010

Förrätter

Bruschetta med rostad chorizo och buffelmozzarella

Rostad räkbisque med äpple, rökt sidfläsk och bakad tomat
(menypristillägg 10:-)

Rökt makrill med sallad på rödlök, romansallat, dill och citron

Rilette på confiterat anklår med karamelliserad lök och krasse
(menypristillägg 10:-)

Fasanterrin med syltade rotfrukter samt rödlöks- & tranbärsmarmelad

Tartar på varmrökt lax med grönärtspuré och laxrom

Brantevikssill på mörkt rågbröd med gräddfil, rödlök och gräslök
(menyprisavdrag 10:-)

Krämig sellerisoppa med garnityr av rökt vildandsbröst
samt karamell på muscovado och rosmarin

Wästerbottenpaj med sikrom, lök och syrad grädde
(menypristillägg 10:-)

Vegetariska förrätter

Krämig sellerisoppa med garnityr av råmarinerade trattkantareller och persiljerot

Chèvre crème med rosmarinhonung, valnötter och krutonger

Wästerbottenpaj med tångkaviar, lök och syrad grädde

Varmrätter

Lammrostbiff med kryddbräserad kålrabbi och kumminrostad färskpotatis

Rostat kalvinnanlår med citrusbakade rotfrukter, senapsgrädde och dillpotatis
(menypristillägg 20:-)

Tupplår och salsicca på tupp från Tockafarmen med fänkål,
gulbeta samt anis- & pernodvelouté

Ugnsbakad havskatt med smörad äppelcidervinägersås, spetskål och sticklök
(menyprisavdrag 10:-)

Pocherad ryggsfilé av odlad torsk med musselvelouté och säsongsprimörer
(menypristillägg 15:-)

Vildsvinsfilé med murkelsås, bakad rödlök, bönor och sockerärter
(menyprisavdrag 10:-)

Hjortytterfilé med bakat höstäpple, tranbärssky samt potatis- & västerbottengratäng
(menypristillägg 20:-)

Halstrad makrill med äggcrème, rostad sparris, mandelpotatis och brytsockerärter
(menyprisavdrag 15:-)

Oxfile i bit med rökt skinka, svamp, örter och sky på Portabella och persilja
(menypristillägg 25:-)

Långbakad sida av gris med cidersenap, rökt vitlökssky, kålrot och ekskivling
(menyprisavdrag 10:-)

Vegetariska varmrätter

Parmesangratinerad cannelloni med glacerad svartrot och sallad på morot och dragon
(menyprisavdrag 10:-)

Morotsterrin med gurk- och krassecrème samt ljummen sallad på tzay och äpple
(menyprisavdrag 10:-)

Rotfruktscasserole med quinoa, trattkantareller, bakad tomat och halstrad haloumi
(menyprisavdrag 10:-)

Desserter

Chokladfondant med apelsinmarinerade bär
(menyprisavdrag 10:-)

Toscabakat äpple med rom- & kardemummacrème

Hallon-panna cotta med rårörda hallon smaksatta med mörk rom

Chèvre-smaksatt ostkaka med granatäpple i vaniljreduktion

Björnbärsmousse med bärmylta och rostade nötter

Utvalda ostar från Osthuset med tillbehör

Crème brûlée med bär i calvados och muscovado (max 120 pers)
(menytillägg 10:-)

Parfaitbomber (serveras med "raketer", ett skådespel i sig)

Lakritsparfait med passionsrippel

Päronparfait fylld med limesorbet

Äppelparfait med rostade, kanderade nötter
(menyprisavdrag 10:-)

Mörk chokladparfait fylld med apelsinsorbet

Valnötsparfait fylld med äpplesorbet

Tahitivaniljparfait med bärsallad
(menyprisavdrag 10:-)

Menypris två rätter: 235:- Fullservicepris: 362:-

Menypris tre rätter: 290:- Fullservicepris: 457:-

"Menypris" anger priset för endast de två/tre rätterna som catering (12 % moms ingår i priset).
"Fullservicepris" anger priset för menyn inklusive glas, porslin och linne (i normal omfattning till bords), samt serveringspersonal i sju timmar (tre rätter) alternativt fem timmar (två rätter), inklusive uppdukning och efterarbete (25 % moms ingår i priset). Vid serverade middagar har vi så många servitörer att var och en har hand om max 20 gäster. Behövs serveringspersonalen längre än den tid som finns inräknad i angivet "Fullservicepris" tillkommer 300:- per arbetstimme inkl. 25 % moms. Vi skriver gärna en unik offert för ditt arrangemang! Tillägg och avdrag angivna under varje rätt inom parentes justerar menypriset.