

VINTERMENYER 2012

Förrätter

Soppa på kastanjechampinjoner med tryffelcrème, brödsmulor och persilja

Kräftsoppa med garni av kräftor, lax och färskost
(menypristillägg 10:-)

Varmrökt lax med krispig äppelsallad och pepparrotscrème

Jordärtskockssoppa med garni av rödvins- & timjanbräserad vildand

Kycklingterriner med svartsrotsstomp och rökt sidfläsk
(menypristillägg 10:-)

S.O.S. (Branteviks- & stekt inlagd sill, Wästerbottenost, smör och grovt bröd)
(menyprisavdrag 5:-)

Kryddsotad lax med stenbitsrom och dill- & limecrème

Carpaccio på älg med rökt olivolja, extralagrad prästost och kavringkrutonger
(menypristillägg 10:-)

Rilette på vildand med äpple- & sellericrème samt karamell på muscovado och rosmarin
(menypristillägg 10:-)

Wästerbottenpaj med stenbitsrom, lök och syrad grädde

Oeuf dur mayonnaise med knaperstekt bacon
(menyprisavdrag 15:-)

Vegetariska förrätter

Soppa på kastanjechampinjoner med tryffelcrème, brödsmulor och persilja

Jordärtskockssoppa med garni av murklor och confiterad blomkål

Rostad jordärtskocka med krispig äppelsallad, äppelreduktion och örter

Getostcrème med karamell på muscovado och rosmarin,
brödsmulor och rostade solroskärnor

Varmrätter

Lammrostbiff med citronsyrade rotfrukter och gruyeresmaksatt potatisgratäng
(menyprisavdrag 10:-)

Kalvytterfilé med rostade jordärtskockor, glacerad pärlök och rödvinskry
(menypristillägg 20:-)

Tuppovanlår från Tockafarmen med äpple, palsternacka och dragonvelouté
(menyprisavdrag 10:-)

Stekt ankbröst med dragonbakad rotselleri och syrlig plommonsky

Pocherad rygghfilé av odlad torsk med musselvelouté och senapsrostade morötter

Ugnsbakad fjordlax med hollandaisesås och sockerärtor
(menyprisavdrag 10:-)

Helstekt oxfilé med glacerad silverlök, svamp, vinägerfläsk och rödvinsreduktion
(menypristillägg 30:-)

Hällefundra Marchand de Vin
(menypristillägg 30:-)

Kalventrecôte med morot, rostade senapsfrö och beurre blanc (max 150 personer)
(menypristillägg 20:-)

Hjortinnanlår med bakat höstäpple, rönnbärssky och rostad kålrot

Sotad ryggbiff med bakad rödlök, savojkål och svartpepparsky

Vegetariska varmrätter

Potatis- & rotfruktskaka med svamptimbal och sky på svamp och libbsticka
(menyprisavdrag 10:-)

Ört- & svamprisoni med gräddbräserad kål, citronbakade morötter och
tryffelsmaksatt äggcrème
(menyprisavdrag 10:-)

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

Desserter

Havtornscheesecake med ananas och mörk rom

Kompott på björnbär och hallon med råsockersötad myntayoghurt

Crème brûlée med karamelliserat päron och valnötter (max 150 personer)

Äppelkaka på mazarinbotten med vaniljsås

Chokladfondant med vaniljsyltade bär

Utvalda ostar från Osthuset med tillbehör

Parfait/sorbetbomber (serveras med "raketer", ett skådespel i sig)

(menypristillägg vid samtliga val 10:-)

Mörk chokladparfait fylld med apelsinsorbet

Vaniljparfait fylld med hallonsorbet

Mangoparfait fylld med citronsorbet

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

(menyprisavdrag vid samtliga val 5:-)

Hjortronparfait med mörk choklad

Björnbärsparfait med björnbärsmylta

Vaniljparfait med kanderade nötter

Menypris två rätter: 260:-

Menypris tre rätter: 315:-

"Menypris" anger priset för endast de två/tre rätterna som catering (12 % moms ingår i priset).

Kostnad för utkörning/leverans tillkommer. Minsta antal kuvert att beställa hos oss är 20 st.

Vid beställning av över 200 kuvert sänker vi priset med 10:- per kuvert för det överskjutande antalet.

Behöver ni glas, porslin och linne från oss så offererar vi det gärna. Serveringspersonal likaså.

Vi skriver gärna en unik offert för ditt arrangemang!