

Gruppmenyer

För sällskap mellan 10-18 personer

erbjuder vi vår smakfulla gruppmeny där ni själva får förbeställa *max 3 olika varmrätter* för ert sällskap.

Avbokning/minskning av antal vid förbeställning måste göras 1 dygn innan ankomst.

Detta önskar vi för ahålla nere väntetiderna och för att ert besök hos oss skall bli så trevligt som möjligt.

3-rätters

Klassikern 530:-

Vitlöksbröd > Oxfilé 150 g > Crème Brûlée

Tre Utvalda 540:-

Toast Skagen > Röding > Maräng

Norrländska Menyn 689:-

Tartar > Ren > Saltad karamell (chokladfondant)

Förrätter

Vitlöksbröd 89:-

Mozzarellagraterat vitlöksbröd med persiljeaioli och liten sallad.

Ravioli 142:-

Liten portion av Karl-Johan och tryffelravioli, i vitvinsås med färskost och timjan, parmesanflakes och rostade hasselnötter.

Toast Skagen 144:-

Skagenröra på rostat surdegsbröd med finhackad rödlök och citron.

Tartar 189:-

Tartar av oxfilé, serveras med äggula, ginpicklad silverlök från Gin & Us, rosmarin- och dijoncrème, hackad koriander och rostad svartrot.

Varmrätter

Burgare 209:-

Hamburgare på svensk högrevsfärs. Serveras med DIPA-lök, västerbottensmajonnäs med en touch av peppar, pepperjackost, sallad, tomat samt pommes frites.

Rödingfilé 304:-

Smörstekt rödingfilé med säsongens primörer, potatispuré, rökt sidfläsk och gräddad musselsås.

Caesarsallad 229:-

Marinerad kycklingfilé, bacon, grönsallad, parmesanost,cocktailtomater, krutonger och caesardressing.

Oxfilé 150 g 339:-

Serveras med pommes frites, bearnaisesås, örtslungade haricots verts och chilismör.

Oxfilépasta 204:-

Krämig pepparsås med casarecce-pasta, strimlade sockerärter och tomat, toppad med riven västerbottensost.

Desserten

Maräng 109:-

En chokladmarängbotten serverat med hallonmousse, vaniljglass, färska bär och krossad daim.

Saltad Karamell 135:-

Chokladfondant med saltad karamellglass, hjortroncoulis och krossad maräng.

Crème Brûlée 122:-

Med en ton av knäck, serveras med färska bär.

Brännas Pralin 35:-

Mörk choklad med smak av rostad hasselnöt