

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 av förbeställning måste göras 1 Dygn innan ankomst. Detta önskar vi för att hålla nere väntetiderna och för att ert besök hos oss skall bli så så trevligt som möjligt!

3 rätters:

Klassikern 580:-

Vitlöksbröd - Oxfilé 150g - Creme Brulee

Tre Utvalda 595:-

Toast Skagen - Röding - Saltad Karamell

Norrländska Menyn 739:-

Råbiff - Ren - Hjortron

Förrätter:

Vitlöksbröd 99:-

Mozarellagratinerat vitlökbröd serverat med persiljeaioli och liten sallad

Friterad Tortelloni 129:-

Friterad spenattortelloni med stekta kantareller, rostade blomkolsbuketter, salladslök, svartkol och valnötsricotta

Toast Skagen 159:-

Skagenröra på rostad surdegsbröd och finhackad rödlök med citron

Råbiff 195:-

Dubbelmald råbiff av oxfilé rullad i sesamfrön, chilimajonäs, sojamarinerad svamp, kapris och gari

Varmrätter

Burgare 209:-

Hamburgare på svensk högrevsfärs, serveras på sesambrioche, med silverlök, svarta Sara ost, stekt bacon, sallad, tomat, chipotledressing och pommes frites.

Röding 320:-

Konjak och honungsglaserad fjällrödingfilé serverad utan skinn, serveras med gräddad musselsås, forellrom, potatispuré och rökt sidfläsk.

Cesarsallad 229:-

Marinerad kycklingfilé, bacon, grönsallad, parmesanost, krutonger och cesardressing.

Oxfilé 150g 389:-

Serveras med pommes frites, bearnaisesås

Oxfilépasta 199:-

Krämig pepparsås med casarece-pasta, strimlade sockerärtor och tomat, toppad med riven västerbottensost

Dessertes:

Creme Brulee 125:-

Med en ton av vanilj, serverat med marinerade björnbär

Saltad Karamell 139:-

Chockladfondant med saltad karamellglass, hjortroncoulis och krossad maräng

Hjortron 109:-

Vaniljglass serverat med hjortronmylta och mandelkaka.

Brännas Pralin 35:-

Mörk chocklad med smak av rostad hasselnöt