

# FESTMENYER



För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet, ber vi er enas om en och samma men. Om någon i sällskapet önskar specialkost skapar köket specialrätter.

Beställ senast 5 dagar i förväg.

Menyerna gäller för sällskap över 16 persone. I menypriserna ingår, linne, personal samt enklare blommor. Om ni är fler än 17 personer ingår lokalhyra i priset, annars tillkommer detta.

## SÄSONG

Krämig skaldjursoppa med cognac, krondillskrutong och västerbottensostcrème

Helstekt svensk biff med sallad på picklad silverlök, timjanrostad mandelpotatis och Karl-Johansvampsmör

Äppeltarte med äppelsorbet och vaniljgrädde  
645

## KÖKETS FAVORITER

Lättgravad Fröyalax med blomkål, fänkål, citron och dillkrutonger

Gryta på högrev med rökt fläsk, rostade pärllökar, svamp och potatispuré

Crème Brûlée  
565

## LÅNGBRO GRÖNA

(Meny för samtliga i sällskapet  
Vi tillagar andra gröna rätter för enstaka personer som önskar vegetariskt)

Gotländska betor med rökt smetana och Valenciamandlar

Variation på kronärtskocka med bakade tomater, råhyvlad zucchini och smörad örtbuljong

Kokoskaka med passionsfruktparfait  
495

## FREDRIKS MENY

”Vitello tonnato” Lättbakad kalvytterfilé med tonfiskdressing, kaporis och parmesanost

Smörstekt rödingfilé med spenat och purjolöksallad och skaldjursvinaigrette

Brownie med ljus chokladmousse och havtornssorbet  
625

*Alla priser ink moms.*

*Menyn gäller från 3/9- 21/11 2018*