



Välkomna en trappa upp!

Här erbjuder vi privata rum för måltidsarrangemang för 17 personer eller fler. Ni skapar enkelt er egen meny utifrån denna fest a la carte. Vi hjälper er gärna komponera ihop en passande meny. För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet, ber vi er senast 4 dagar i förväg, enas om en och samma meny. I priset ingår lokalhyra, linne, personal samt enklare blommor.

FÖRRÄTTER

Inkokta svartrötter med bakat ägg, krispig rotselleri, krasse, brynt smörvinaigrette och tryffel 155

Långbros sill och strömmingsbord
Serveras på buffé eller på fat och skålar till bordet 155

Kokt halv hummer med rostad brioche och aioli 245

Säsongens soppa. Utifrån det bästa i säsong, kokar vi soppa och serverar med passande garnityr.

Exempel på soppor; Karl-Johansvamp, sparris, kräftsoppa, blåmusslor, hummer eller jordärtskocka.

Pris efter råvara 135–195

Carpaccio på svensk ryggbiff med Västerbottensost, pumpakärnor, schalottenlöksdressing och makesallad 155

Toast skagen med löjrom 135

Kalixlöjrom (30g) med klassiska tillbehör 245

Säsongens gröna

Vi skapar en ”grön” förrätt av det bästa naturens skaffereri har att erbjuda för säsongen. Exempel kan vara vårens första sparris, sensommarens skörd, höstens skogssvampar m.m.

Pris efter råvara 135–195

VARMRÄTTER

Smörstekt torskrygg med brynt smörhollandaise, spenat, syrad gurka och riven pepparrot 305

Gryta på högrev med citron, salvia, kronärtskockor och potatispuré 195
Serveras i grytor på bordet

Färserat pärlhönsbröst med gräddig spetskål, Karl-Johansvamp och kycklingsky samt rostad Rattepotatis 265

200 gram grillad oxfilé med bakad spetskål, pancetta, rostad mandelpotatis och rödvinssås smaksatt med tomat och olivolja 355 (*Serveras medium*)

Wallenbergare med potatispuré, sockerärtssallad, rårörda lingon och skirat smör 225

Rödvinbräserad oxbringa med smälök, champinjoner, rökt fläsk och pepparrotspotatispuré 195

Säsongens varmrätt

Välj på smörstekt gös eller helstekt svensk ryggbiff. Vi skapar därefter garnityr med råvaror som är bäst för säsongen: Exempel kan vara vårens första sparris, sensommarens skörd, höstens skogssvamp m.m.
Pris efter råvara 265-325

Dagens "gröna"

Vi erbjuder vår vegetariska gröna varmrätt från gällande a la carte. Se gällande a la carte för innehåll och pris

DESSERTER

Långbros dessert- och kakkbord
Serveras på buffé 145

Ett urval av svenska och europeiska ostar med knäckebröd och kompott 155
Servera på buffé alternativ på tallrik till bordet

Crème Brûlée 105

Mandelkaka med bär och vaniljglass (inkokta eller färska bär efter säsong) 120

Chokladbrownie med chokladmousse, hasselnötter, hallonsorbet och yoghurt 125

Chokladtryffel 35