



### Välkomna en trappa upp!

Här erbjuder vi privata rum för måltidsarrangemang för 17 personer eller fler. Ni skapar enkelt **en och samma meny till hela sällskapet** från denna fest a la carte. Önskar ni, så hjälper vi gärna er att komponera ihop en passande meny.

Vi lagar alltid mat efter råvaror i säsong, så fråga oss vilken soppa, garnityr eller vilka grönsaker vi erbjuder vid ert festdatum.

För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet, ber vi om ert val senast 4 dagar i förväg. 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 machésallad 155

**Toast Skagen** med löjrom 135

**Kalixlöjrom (30g)** med klassiska tillbehör 245

### Säsongens gröna

Vi skapar en "grön" förrätt av det bästa naturens skafferi 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

Grillad oxfilé (180 gram) med bakad spetskål, pancetta, rostad mandelpotatis och rödvinssås smaksatt med tomat och olivolja 375 (*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