

# MENY 10-16 PERS



För sällskap mellan 10-16 personer erbjuds nedanstående meny som förbeställs senast 4 dagar innan ankomst

## FÖRRÄTTER

- ☛ Vit inkokt sparris med forellrom, gräddskum, dillkrutonger och färska örter **G\* M** 165
- ☛ Kalixlövrom 30g med smörstekt toast, smetana, rödlök och citron **G\* M\*** 245
- ☛ Bakad lättrokt kalvytterfilé med citronmajonnäs, primörer, silverlöksvinaigrette och Wrångebäcksost **M\*** 165

## VARMRÄTTER

- ☛ Halstrad gösfilé på skinn med picklade primörer, spenat och currysörsås **M** 285
- ☛ Färsk ravioli med salvia, brynt smör, valnötter, spenat och parmesanost **G M N** 195
- ☛ Gryta på svensk kalvhögrev med spritärtor, primörmorötter, grön sparris och kalvsky med dill **M** 255

- ☛ Svensk biff med tomatsallad, friterad Amandinepotatis, Bearnaisesås och rödvinssky **M\*** 335

## EFTERRÄTTER

- ☛ Crème Brûlée **M** 105
- ☛ Färska jordgubbar med jordgubbsmousse, flädersorbet och boveteflarn **M** 135
- ☛ Chokladmaräng med hallonglass, chokladcrème och hasselnötter **M N\*** 130

Rätten innehåller **G** =gluten **M**=laktos **N**=nötter el mandel **G\*** går att ändra till glutenfri, **M\*** ändra till laktosfri eller **N\*** göra nötfri

*Har ni några andra matallergier fråga din servis om exakt innehåll*

*Har ni önskemål om separat rum tillkommer lokalhyra*