

MENY 10-16 PERS



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

FÖRRÄTTER

- ☛ Sojagravad svensk ryggbiff med picklad kålrabbi, friterad lotusrot och jalapeñomajonnäs **G** 165
- ☛ Kalixlöjrom 30g med smörstekt toast, smetana, rödlök och citron **G* M*** 245
- ☛ Färska tomater med svensk Labneh från Najas mejeri, sumak, persilja och krutonger **G* M** 145

VARMRÄTTER

- ☛ Räkfärserad rödtungafilé med spenatsallad, färskpotatis och Champagnesmörsås **M** 305
- ☛ Färsk handgjord ravioli med ricotta, salvia, brynt smör, valnötter, spenat, Parmesan och pangrattato **G M N** 195

- ☛ Rådjursjärpar med smörstekta kantareller, gurksallad, enbärsgräddsås och röda vinbärsgelé **G M** 235

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

EFTERRÄTTER

- ☛ Crème Brûlée **M** 105
- ☛ Mormors röda vinbärskaka med Långbros gräddglass **G M** 120
- ☛ Chokladkaka med hallonsorbet chokladmousse och pecannötter **G* N*** 145

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