

# GRUPPMENY

Vi behöver ha eran beställning senast 1 vecka innan ni kommer.

Vänligen välj samma rätt till hela gruppen, specialkost får anpassad mat.

## KVÄLLSBUFFÉ

Mån-tor kl. 18-21

Minimum 15 personer.

225/pers

Ät så mycket du vill av en rad olika smårätter, flera sorters sill, ägg, lax, charkuteri, sallad, grönsaker, hembakat bröd samt dessertbord med flera läckert presenterade sötsaker och brieost med tillbehör.

Välj mellan kyckling, fläskkött eller nötkött med tillbehör till Kvällens huvudrätt.

## FÖRRÄTTER

Mån-sön kl. 18-21

### Förrättstallrik

85

Liten sallad på olika salladsblad med picklade betor, rädisa, chili- och koriandergravad lax med syrlig gelé.

### Soppa

75

Jordärtskocksoppa med ägghalva, rökt fläsk och stekt ostronskivling.

## VARMRÄTTER

Mån-sön kl. 18-21

### Mustig långkok

165

Nötfransyska från Närke med bacon, champinjoner, steklök, rökt tomat. Serveras med potatispuré smaksatt med Västerbottenost.

### Lammytterfilé

210

Serveras med timjan- och vitlöksrostad potatis, picklad lök, glacerad rotfrukt, cognacssky och friterad svartkål.

### Rosmarin och vitlöksstekt majskycklingbröst

195

Serveras med madeirasås, späda primörer och pommes anna.

### Ugnsbakad laxfilé

210

Serveras med grön sparris, hyvlad fänkål, tomat. Serveras med en smörsås med örter och forellrom samt potatiskaka.

### Smörbakad torskrygg

220

Serveras med sötpotatispuré, vitvinsås, grön sparris, cocktailtomat och örtslungad potatis.

## EFTERRÄTTER

Mån-sön kl. 18-21

### Desserttallrik

85

Chokladkräm med citrongelé, chokladflan med rostad vitchoklad samt passionfruktsorbet.

### Äppelpaj

85

Ljummen äppelpaj med vaniljglass.

Är du allergisk, eller bara nyfiken på ingredienserna? Vi svarar gärna på dina frågor.

# GROUP MENU

We need your order no later than 1 week before you arrive.

Please choose one dish for the whole group, without consideration to special food preferences.

## **DINNER BUFFET** Mon-Thurs 6 PM-9 PM Minimum 15 persons 225/pers

Help yourself to our all-you-can eat buffet with a variety of traditional herring dishes, eggs, smoked salmon, charcuterie, home baked bread, salad and vegetables. Do save room for the cheese, desserts and other tasty extras.

Choose between chicken, pork or beef for the special hot dish of the evening.

## **STARTERS** Mon-Sun 6 PM-9 PM

### **Appetizer plate 85**

Small salad with pickled beets, radish, chili- and coriander cured salmon with jelly.

### **Soup 75**

Artichoke soup with egg, smoked pork and fried oyster mushrooms.

## **MAIN COURSES** Mon-Sun 6 PM-9 PM

### **Slowcooked beef 165**

Slowcooked beef from Närke, bacon, mushrooms, onions, smoked tomato and potato puree flavored with Västerbotten cheese.

### **Lamb 210**

Served with thyme- and garlic roasted potato, pickled onion, glazed rootvegetable and fried black cabbage.

### **Rosemary and garlic fried chicken breast 195**

Served with Madeira sauce, vegetables and potatoes Anna.

### **Ovenbaked salmon fillet 210**

Served with asparagus, shaved fennel, tomato, butter sauce with herbs and trout, potato cake.

### **Butter baked cod with 220**

Served with sweet potato puree, white wine sauce, asparagus, cocktail tomato and herb tossed potatoes.

## **DESSERTS** Mon-Sun 6 PM-9 PM

### **Dessert plate 85**

Chocolate creme with lemon jelly, chocolate chips with roasted white chocolate and a passion fruit sorbet.

### **Apple pie 85**

Luke warm apple pie with vanilla ice cream.

Are you allergic, or just curious about the ingredients? We are happy to answer your questions.