

MENY FÖR STÖRRE SÄLLSKAP

Enligt praxis för större middagssittningar utgår vi från att hela sällskapet äter samma meny med undantag för de som behöver specialkost.



Meny 1

Traktörens Meny

HJORTCARPACCIO

Gin- och lingonemulsion, granskott i granskottssirap, Wrångebäckssost och brödfärlar

TORSKRYGG

Smörslungad potatis, picklad gul morot, hummersås, handskalade räkor och dill

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering

Meny 2

Nestors Meny

LÖJROM

Vispad smetana, picklad rödlök, citron, tunnbrödschips och dill

REN

Innanlår med jordärtskockspuré, potatisterrin, marsalasky, jordärtskockschips och röd oxalis

CHOKLAD

Nattbakad chokladkaka med mintchokladtäcke, vinkokt päron och vaniljglass

Meny 3

Gröna Menyn

Kan vegan-anpassas

TÅNGROM

Vispad smetana, picklad rödlök, citron, tunnbrödschips och dill

SPETSKÅL

Bakad spetskål med stuvade belugalinsor, gravad tomat, friterad grönkål och rostade valnötter

CHOKLAD

Nattbakad chokladkaka med mintchokladtäcke, vinkokt päron och vaniljglass

Pris tre rätter **615**

Pris förrätt + varmrätt 530

Pris varmrätt + dessert 475

Pris tre rätter **685**

Pris förrätt + varmrätt 580

Pris varmrätt + dessert 470

Pris tre rätter **520**

Pris förrätt + varmrätt 395

Pris varmrätt + dessert 370

DRYCKESPAKET ERBJUDES I OLIKA PRISNIVÅER UTIFRÅN ÖNSKAD BUDGET.

Allmänna villkor & Avbokningsregler

Minsta beställning för stora sällskap är två rätter inklusive huvudrätt. Avbokningar skall ske minst 72 timmar innan bokad tid, därefter debiteras 50% av menyvärdet. Avbokningar senare än 24 timmar innan starttid debiteras med 100% av menyvärdet.

Vänligen inkom med betal-/fakturauppgifter minst 72 timmar innan bokning. Observera att betalning mot faktura endast erbjuds företag och offentlig sektor.

Privatpersoner debiteras enbart eventuell **avbokningskostnad** via faktura, Övrig omkostnad betalas på plats efter avslutad måltid.

MENU FOR LARGER GROUPS

According to practice for larger dinner sessions, we assume that the whole party eats the same menu, with exceptions only made for special dietary requirements.



Menu 1

Traktörens Menu

VENISON CARPACCIO

Gin and lingonberry emulsion, spruce shoots in syrup, Wångebäcks cheese and bread crisp

COD LOIN

Buttered potato, pickled yellow carrot, lobster sauce, hand-peeled shrimps and dill

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving

Price 3 courses **615**

Price starter + main 530

Price main + dessert 475

Menu 2

Nestors Menu

BLEAK ROE

Whipped smetana, pickled red onion, lemon, flat bread crisp and dill

REINDEER

Artichoke puree, potato terrine, marsala sauce, artichoke chips and red oxalis

CHOCOLATE

Overnight baked chocolate cake with mint chocolate cover, wine baked pear and vanilla ice cream

Price 3 courses **685**

Price starter + main 580

Price main + dessert 470

Menu 3

Green Menu

Can be vegan adjusted

SEAWEED ROE

Whipped smetana, pickled red onion, lemon, flat bread crisp and dill

POINTED CABBAGE

Baked pointed cabbage with creamed beluga lentils, cured tomato, fried kale and roasted walnuts

CHOCOLATE

Overnight baked chocolate cake with mint chocolate cover, wine baked pear and vanilla ice cream

Price 3 courses **520**

Price starter + main 395

Price main + dessert 370

Beverage packages are offered at different price levels based on the desired budget.

General conditions & Cancellation rules

Minimum order for large parties is two courses including main course. Cancellations must be made at least 72 hours before the booked time, after which 50% of the menu value will be charged. Cancellations later than 24 hours will be charged at 100% of the menu value.

We kindly ask you to submit payment/invoice details at least 72 hours before booking. Please note that invoicing is only offered to companies and the public sector. Only cancellation costs will be invoiced for private groups. Other costs are paid on spot.