

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

RÅBIFF

Hackad råbiff med tryffelmajonnäs, friterad rödbeta, tunnbrödchips, schalottenlök och kapris

GÖS

Friterad sparrispotatis, vitlöksstekt spenat, smörstekt grön sparris och nässelhollandaise

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering

Pris tre rätter **615**

Pris förrätt + varmrätt 520

Pris varmrätt + dessert 460

Meny 2

Nestors Meny

LÖJROM

Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, citron och dill

FASAN

Pommes Anna-potatiskaka med rostad morot, syrade äpplen, friterad salvia och calvadossås

VANILJ & RABARBER

Sablékakor, vaniljkräm, jordgubbskockt rabarber, vaniljglass och havresmulor

Pris tre rätter **660**

Pris förrätt + varmrätt 560

Pris varmrätt + dessert 450

Meny 3

Gröna Menyn

VIT SPARRIS

Smörstekt vit sparris med örtskum, hyvlad rädisa, tångrom, gurka och potatiships

GLASERAD BLOMKÅL

Maskrossirap, picklad lila blomkål, rostade cashewnötter, örtolja, morot- & sparrissallad, brödflarn och vegansk Caesardressing

VANILJ & RABARBER

Sablékakor, vaniljkräm, jordgubbskockt rabarber, vaniljglass och havresmulor

Kan vegan-anpassas

Pris tre rätter **515**

Pris förrätt + varmrätt 400

Pris varmrätt + dessert 365

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

STEAK TARTARE

Diced raw beef with truffle mayonnaise, fried beetroot, flatbread chips, shallots and capers

PIKE-PEARCH

Fried asparagus potato, garlic-fried spinach, green asparagus and nettle hollandaise

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving

Price 3 courses **615**

Price starter + main 520

Price main + dessert 460

Menu 2

Nestors Menu

BLEAK ROE

Pan fried brioche bread, whipped smetana, pickled red onion, lemon and dill

PHEASANT

Pommes Anna potato cake with roasted carrot, pickled apples, fried sage and calvados sauce

VANILLA & RHUBARB

Sablé biscuits, vanilla cream, strawberry blanched rhubarb, vanilla ice cream and oat crumbs

Price 3 courses **660**

Price starter + main 560

Price main + dessert 450

Menu 3

Green Menu

WHITE ASPARAGUS

Fried white asparagus with herb foam, shaved radish, seaweed roe, cucumber and potato chip

GLAZED CAULIFLOWER

Dandelion syrup, pickled purple cauliflower, roasted cashews, herb oil, carrot & asparagus salad, bread crisp and vegan Caesar dressing

VANILLA & RHUBARB

Sablé biscuits, vanilla cream, strawberry blanched rhubarb, vanilla ice cream and oat crumbs

Can be vegan adjusted

Price 3 courses **515**

Price starter + main 400

Price main + dessert 365

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.