

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

SOTAD OXFILÉ

Jungfrusallad, friterad lök, chili- & sojaemulsion, hyvlad rädisa, rostade sesamfrön, picklad rödlök och avokado

FJÄLLRÖDING

Dill- och smörslungad färskpotatis, rostad knippmorot, örtig vitvinssås samt fänkålsallad med kålrabbi och äpple

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering

Meny 2

Nestors Meny

LÖJROM

Med vispad smetana, tunnbrödschips, inlagd rödlök, dill och citron

HJORT

Potatisterrin, palsternackspuré, friterad persilja, rostad rotsselleri och rödvinssås

CHOKLADTERRIN

Jordgubbsmousse, färska björnbär och pistagesmulor

Meny 3

Gröna Menyn

TÅNGROM

Med vispad smetana, tunnbrödschips, inlagd rödlök, dill och citron

GRILLAD ZUCCHINI

Friterad polentakaka, vit bönpuré, sotad lök, Greek White-ost, lättbakade tomater, spräckt rosmarinsky och örtolja

CHOKLADTERRIN

Jordgubbsmousse, färska björnbär och pistagesmulor

Menyn kan vegan-anpassas

Pris tre rätter **585**

Pris förrätt + varmrätt 490

Pris varmrätt + dessert 435

Pris tre rätter **660**

Pris förrätt + varmrätt 550

Pris varmrätt + dessert 440

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

CHARRED BEEF TENDERLOIN

Salad sprouts, fried onion, chili & soy emulsion, radish, roasted sesame seeds, pickled red onion and avocado

ARCTIC CHAR

Dill and buttered potato, roasted carrot, herb white wine sauce and fennel salad with kohlrabi and apple

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving

Price 3 courses **585**

Price starter + main 490

Price main + dessert 435

Menu 2

Nestors Menu

BLEAK ROE

With whipped smetana, flat bread crisp, pickled red onion, dill and lemon

VENISON

Potato terinne, parsnip puree, fried parsley, roasted celeriac and red wine sauce

CHOCOLATE TERRINE

Strawberry mousse, fresh blackberries and pistagio crumbs

Price 3 courses **660**

Price starter + main 550

Price main + dessert 440

Menu 3

Green Menu

SEAWEED ROE

With whipped smetana, flat bread crisp, pickled red onion, dill and lemon

GRILLED ZUCCHINI

Fried polenta cake, white bean puree, charred onion, 'Greek White'-cheese, baked tomato, cracked rosemary sauce and herb oil

CHOCOLATE TERRINE

Strawberry mousse, fresh blackberries and pistagio crumbs

The menu can be vegan adjusted

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.