

MENY FÖR STÖRRE SÄLLSKAP

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



Meny 1

Traktörens Meny

CARPACCIO

Tunt skivad oxfilé, picklad kantarell, tryffelmajonnäs, havtornsost och brödflarn

HÄLLEFLUNDRA

Blomkålspuré, bakad gulbeta, friterad brysselkål, vitvinsås och örtolja

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering

Meny 2

Nestors Meny

LÖJROM

Smörstekt tunnbröd, västerbottensostflarn, vispad smetana, rödlök, dill och citron

VILDAND

från Norrby Säteri, Knivsta
Potatisterrin, vaxbönor, portvinsbakade körsbär, riven kastanj och mustig örtsås
Obs: Kan innehålla hagel

CHOKLAD

Mörk chokladbrownie med ganache, hjortron, karamellglass och kanderade valnötter

Meny 3

Gröna Menyn

TÅNGROM

Smörstekt tunnbröd, västerbottensostflarn, vispad smetana, rödlök, dill och citron

RISOTTO

Svamprisotto med rostad pumpa, färsk hyvlad tryffel från Gotland, parmesan och färska örter

CHOKLAD

Mörk chokladbrownie med ganache, hjortron, karamellglass och kanderade valnötter

Menyn kan vegan-anpassas

Pris tre rätter **615**

Pris förrätt + varmrätt 530

Pris varmrätt + dessert 470

Pris tre rätter **650**

Pris förrätt + varmrätt 550

Pris varmrätt + dessert 460

Pris tre rätter **525**

Pris förrätt + varmrätt 400

Pris varmrätt + dessert 375

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

CARPACCIO

Thinly sliced beef tenderloin, pickled chanterelle, truffle mayonnaise, sea buckthorn cheese and bread crisp

HALIBUT

Cauliflower puree, baked yellow beetroot, deep fried Brussels sprouts, white wine sauce and herb oil

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving

Menu 2

Nestors Menu

BLEAK ROE

Fried thin bread, Västerbotten cheese crisp, whipped smetana, red onion, dill and lemon

WILD DUCK

from Norrby Säteri, Knivsta
Potato terrine, wax beans, port wine-baked cherries, grated chestnut and herb sauce

Note: May contain hail

CHOCOLATE

Dark chocolate brownie with ganache, cloudberry, caramel ice cream and candied walnuts

Menu 3

Green Menu

SEAWEED ROE

Fried thin bread, Västerbotten cheese crisp, whipped smetana, red onion, dill and lemon

RISOTTO

Mushroom risotto with roasted pumpkin, fresh grated truffle from Gotland, parmesan and fresh herbs

CHOCOLATE

Dark chocolate brownie with ganache, cloudberry, caramel ice cream and candied walnuts

The menu can be vegan adjusted

Price 3 courses **615**

Price starter + main 530

Price main + dessert 470

Price 3 courses **650**

Price starter + main 550

Price main + dessert 460

Price 3 courses **525**

Price starter + main 400

Price main + dessert 375

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.