

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

PELLE JANZON

Tunt skivad oxfilé med löjrom, äggula, finhackad rödlök & gräslök, brödfärg och citron

FJÄLLRÖDING

Ljummen färskpotatissallad med fänkål, rädisa och sparris. Serverad med ramslökshollandaise

PANNACOTTA

Vanilj- och lagerblads-pannacotta med hallontäcke. Toppad med jordgubbsmarinerad rabarber, passionsfrukt och krossad maräng

Pris tre rätter **595**

Pris förrätt + varmrätt 500

Pris varmrätt + dessert 440

Meny 2

Nestors Meny

LÖJROM

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

HJORT

Terrine på sötpotatis och Smålandspotatis med persiljerotspuré, smörstekta vaxbönor och rödvinssås

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering

Pris tre rätter **650**

Pris förrätt + varmrätt 560

Pris varmrätt + dessert 455

Meny 3

Gröna Menyn

TÅNGROM

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

RISOTTO

Krämig risotto med örter, grillad grön sparris, parmesan och hyvlad färsk svart tryffel

CHOKLADBAKELSE

Blåbärsglass med rostade pistagenötter, färska bär och chokladkross

Menyn kan vegan-anpassas

Pris tre rätter **515**

Pris förrätt + varmrätt 395

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 PELLE JANZON

Thinly sliced beef tenderloin with bleak roe, egg yolk, finely chopped red onion & chive, bread crisp and lemon

ARCTIC CHAR

Semi-warm potato salad with fennel, radish and asparagus. Served with ramson hollandaise sauce

PANNACOTTA

Vanilla and bay leaf pannacotta with raspberry coating. Topped with strawberry marinated rhubarb, passion fruit and crushed meringue

Price 3 courses **595**

Price starter + main 500

Price main + dessert 440

Menu 2

Nestors Menu

BLEAK ROE

Panfried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon

VENISON

Terrine on sweet potato and potato, parsley root puree, butter-fried wax beans and red wine sauce

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving

Price 3 courses **650**

Price starter + main 560

Price main + dessert 455

Menu 3

Green Menu

SEAWEED ROE

Panfried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon

RISOTTO

Creamy risotto with herbs, grilled green asparagus, parmesan cheese and fresh black truffle

CHOCOLATE CAKE

Blueberry ice cream with roasted pistachios, fresh berries and chocolate crumbs

The menu can be vegan adjusted

Price 3 courses **515**

Price starter + main 395

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.