

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 på nöt med rödbeta, schalottenlök, saltgurka, kapris, äggula, senap och tunnbrödschips

TORSKRYGG

Dillkokt potatis, picklad gulbeta, örtpanko, skaldjursgarnityr, dill och musselsås

CHOKLAD

Mörk chokladkaka täckt med vit chokladganache, med ljumma hjortron och vaniljglass

Pris tre rätter **645**

Pris förrätt + varmrätt 530

Pris varmrätt + dessert 490

Meny 2

Nestors Meny

LÖJROM

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

REN

Innanlår med potatiskaka, rotselleripuré, bakad morot, jordärtskockschips och smörad syrlig blåbärsås

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering

Pris tre rätter **675**

Pris förrätt + varmrätt 580

Pris varmrätt + dessert 475

Meny 3

Gröna Menyn

TÅNGROM

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

VEG WELLINGTON

Smördegsinbakad rödbets- och sojafärsbiff med svampduxell. Serverad med vitlöksstekt spenat och rödbetor

CHOKLAD

Mörk chokladkaka täckt med vit chokladganache, med ljumma hjortron och vaniljglass

Menyn kan vegan-anpassas

Pris tre rätter **545**

Pris förrätt + varmrätt 420

Pris varmrätt + dessert 400

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, beetroot, shallots, pickled gherkin, capers, egg yolk, mustard and flatbread chips

COD LOIN

Dill-boiled potato, pickled beetroot, herb panko, seafood garnish, dill and mussel sauce

CHOCOLATE

Dark chocolate cake covered with white chocolate ganache, with semiwarm cloudberry and vanilla ice cream

Price 3 courses **645**

Price starter + main 530

Price main + dessert 490

Menu 2

Nestors Menu

BLEAK ROE

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

REINDEER

Potato cake, celeriac puree, baked carrot, Jerusalem artichoke chips and buttered tart blueberry sauce

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving

Price 3 courses **675**

Price starter + main 580

Price main + dessert 475

Menu 3

Green Menu

SEAWEED ROE

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

VEGGIE WELLINGTON

Puff pastry baked beetroot and minced soy beef with mushroom duxelles. Served with garlic-fried spinach and beetroot

CHOCOLATE

Dark chocolate cake covered with white chocolate ganache, with semiwarm cloudberry and vanilla ice cream

The menu can be vegan adjusted

Price 3 courses **545**

Price starter + main 420

Price main + dessert 400

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.