

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.



Traktörens Meny

Meny 1

HJORT

Lättgravad hjort med grön pepparrotkräm, syrad rabarber, torkade tranbär och blomsterkrasse

GÖS

Grön sparris, confiterad potatis, rimmad gurka, fänkål, rädisa och äppelsyrad vitvinssås

VIT CHOKLAD

Bakad vit chokladkaka med bär coulis, torkade hallon, rostade hasselnötter, marinerade jordgubbar och passionsfrukt

Pris tre rätter **645**

Pris förrätt + varmrätt 530

Pris varmrätt + dessert 490

Nestors Meny

Meny 2

LÖJROM

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

REN

Innanlår med Västerbottensost- och potatiskaka, syltad pärlök, salladsärta och portvinssås

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering, toppad med säsongens tillbehör

Pris tre rätter **675**

Pris förrätt + varmrätt 580

Pris varmrätt + dessert 475

Gröna Menyn

Meny 3

TÅNGROM

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

BLOMKÅL

Glaserad blomkål med parmesan, rostade cashewnötter, blomkålsapuré, strimlad polkabetta, nässel-skum och friterad salvia

VIT CHOKLAD

Bakad vit chokladkaka med bär coulis, torkade hallon, rostade hasselnötter, marinerade jordgubbar och passionsfrukt

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.

Traktörens Menu

Menu 1

VENISON

Light-cured venison, green horseradish cream, pickled rhubarb/radish, dried cranberries and flower cress

PIKE PEARCH

Green asparagus, potato confit, pickled cucumber, fennel, radish and appel infused white wine sauce

WHITE CHOCOLATE

Baked white chocolate cake, berry coulis, dried raspberries, roasted hazelnuts, marinated strawberry and passion fruit

Price 3 courses **645**

Price starter + main 530

Price main + dessert 490

Nestors Menu

Menu 2

BLEAK ROE

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

REINDEER

Västerbotten cheese and potato cake, pickled pearl onions, sugar snaps and port wine sauce

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving, topped with flavours of the season

Price 3 courses **675**

Price starter + main 580

Price main + dessert 475

Green Menu

Menu 3

SEAWEED ROE

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

CAULIFLOWER

Glazed cauliflower with parmesan, roasted cashews, cauliflower puree, shredded polka beetroot, nettle foam and fried sage

WHITE CHOCOLATE

Baked white chocolate cake, berry coulis, dried raspberries, roasted hazelnuts, marinated strawberry and passion fruit

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.

