

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

CARPACCIO

Tunnskivad svensk ryggbiff, tryffelkräm, picklad svamp, riven kastanj och inlagda rönnbär

HÄLLEFLUNDRA

Puré på blomkål och potatis, brynt smörsås, picklad kålrabbi och trattkantareller

CHOKLAD

Chokladkupol med chokladmousse, syrad vit chokladkräm, jordgubbs-coulis & hasselnötsvariation

Pris tre rätter **660**

Pris förrätt + varmrätt 555

Pris varmrätt + dessert 510

Nestors Meny

Meny 2

LÖJROM

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

HJORT

Potatiskaka, smörstekta kantareller, variation på rotselleri och svartvinbärssås

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering, toppad med säsongens tillbehör

Pris tre rätter **685**

Pris förrätt + varmrätt 590

Pris varmrätt + dessert 485

Gröna Menyn

Meny 3

TÅNGROM

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

BAKAD PUMPA

Butternutpumpa med sojafärs och surkål. Serveras med potatis- och pumpa-puré, tjärsirap, pumpafrön, picklade rönnbär, rårörda lingon och sirapsgräddsås

CHOKLAD

Chokladkupol med chokladmousse, syrad vit chokladkräm, jordgubbs-coulis & hasselnötsvariation

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

CARPACCIO

Thinly sliced Swedish sirloin steak, truffle cream, pickled mushrooms, grated chestnuts and pickled rowan berries

HALIBUT

Puree of potato and cauliflower with brown butter sauce, pickled kohlrabi and winter chanterelles

CHOCOLATE

Chocolate cupola with chocolate mousse, white chocolate cream, strawberry coulis and hazelnut variations

Price 3 courses **660**

Price starter + main 555

Price main + dessert 510

Nestors Menu

Menu 2

BLEAK ROE

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

VENISON

Potato cake, butter-fried chanterelles, celeriac variations and blackcurrant sauce

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving, topped with flavours of the season

Price 3 courses **685**

Price starter + main 590

Price main + dessert 485

Green Menu

Menu 3

SEAWEED ROE

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

BAKED PUMPKIN

Butternut pumpkin with soy mince and sauerkraut. Served with potato and pumpkin puree, tar syrup, pumpkin seeds, pickled rowan berries, lingonberries and sauce

CHOCOLATE

Chocolate cupola with chocolate mousse, white chocolate cream, strawberry coulis and hazelnut variations

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.

