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

RÅBIFF

Hackad råbiff på nöt med rödbeta, saltgurka, kapris, gräslök, rödlök, ägula, dijonsenap och brödschips

TORSKRYGG

Rotfruktspytt, dillpicklad fänkål, handskalade räkor och hummersås

CHOKLAD

Nattbakad chokladbrownie, maräng, chokladknäck och apelsinglass

Pris tre rätter 665

Pris förrätt + varmrätt 560

Pris varmrätt + dessert 520

Nestors Meny

Meny 2

LÖJROM

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

REN

Potatis-och pumpapuré, friterad brysselkål, rårörda björnbär, bakad jordärtskocka och portvinssås

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering, toppad med säsongens tillbehör

Pris tre rätter 695

Pris förrätt + varmrätt 610

Pris varmrätt + dessert 505

Gröna Menyn

Meny 3

TÅNGROM

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

BAKAD SPETSKÅL

Äppelsyrad, glaserad spetskål med sötpotatispuré, betor, rödvinskokta belugalinser, gräslöksolja och pumpafrön

CHOKLAD

Nattbakad chokladbrownie, maräng, chokladknäck och apelsinglass

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

STEAK TARTARE

Diced raw beef beef with beetroot, pickled gherkin, capers, chives, red onion, egg yolk, Dijon mustard and bread crisp

COD LOIN

Root vegetable hash, dill-pickled fennel, hand-peeled shrimp and lobster sauce

CHOCOLATE

Over-night baked chocolate brownie, meringue, chocolate crisp and orange ice cream

Price 3 courses 665

Price starter + main 560

Price main + dessert 520

Nestors Menu

Menu 2

BLEAK ROE

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

REINDEER

Potato and pumpkin purée, deep-fried Brussels sprouts, blackberries, baked Jerusalem artichoke and port wine sauce

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving, topped with flavours of the season

Price 3 courses 695

Price starter + main 610

Price main + dessert 505

Green Menu

Menu 3

SEAWEED ROE

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

BAKED POINTED CABBAGE

Apple-acidulated, glazed pointed cabbage with sweet potato purée, beets, red wine-braised Beluga lentils, chive oil and pumpkin seeds

CHOCOLATE

Over-night baked chocolate brownie, meringue, chocolate crisp and orange ice cream

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.