

BESTÄLLNINGSMENY



Här är några färdiga menyföreslag från vårt kök och Köksmästare Anders Bellman.

Vi har såklart massor av annat att erbjuda - bara fantasin sätter gränserna.

2018/2019 exkl. moms



Förslag 1

SOCIETETSMENY

Toast Skagen

Societéns variant med räkor, kräftor, kallrökt lax som blandas med dill och majonnäs. Toppas med löjrom och serveras med smörstek toast.

Pepparstek

Oxfile serveras med en välbalanserad pepparsås på tre slags peppar. Pancettalindad grön sparris, confiterad tomat och potatisterrine.

Vit chokladpannacotta

Vit chokladpannacotta toppas med passionsfruktsgelé och serveras med citronkräm och färska bär på mazarinbotten

Pris förrätt och varmrätt: 455 kr

Pris tre rätter: 554 kr

Förslag 2

FRANSK MENY

Anka

Anklevermousse och tunna skivor varmrökt ankbröst serveras med syrat äpple, sultanrussin i calvados och rostad bröchebröd

Kalv Bourguignon

Helstekt kalvytterfile med en klassisk rödvinsås med färska champinjoner och syltlök. Serveras med glaserad morot och potatispuré

Crème Brûlée

Krämig vaniljpudding med krispig täcke av karamelliserat råsocker. Lime och myntamarinerade jordgubbar

Pris förrätt och varmrätt: 433 kr

Pris tre rätter: 531 kr

Förslag 3

ITALIENSK MENY

Prosciuttorulle

Lufttorkad italiensk skinka som fylls med färskost smaksatt med citron och salvia. Serveras med en liten sallad på nereoliv, grön sparris och kronärtskockhjärta. Kräm på saltorkad tomat och parmesancrostini

Lamm

Lamm på tre olika vis.

Lammfile, french rack (revben) och korv grillas. Serveras med en rödvinsragu på pancetta (italiensk bacon) och porcini (Karl-Johansvamp) samt örtröstad potatis

Tiramisú på husets vis

Mascarponekräm med Savoirdikex, kaffesirap och färska bär. Pudras med kakao

Pris förrätt och varmrätt: 433 kr

Pris tre rätter: 531 kr

Förslag 4

HAVETS MENY

Pilgrimsmusslor

Halstras och serveras med blomkålspuré, torkad pancetta och filodegsflarn

Torskrygg

Halstras och serveras med brynt hasselnötssmör, primörer, grillad citron och dillkokt potatis

Hasselnötsmousse

Med en apelsin- och granatäppelsallad och chokladsås

Pris förrätt och varmrätt: 442 kr

Pris tre rätter: 540 kr

Privat & företag

BESTÄLLNINGSMENY



Här är några färdiga menyföreslag från vårt kök och Köksmästare Anders Bellman.

Vi har såklart massor av annat att erbjuda - bara fantasin sätter gränserna.

2018/2019 exkl. moms



Förslag 5

HALLANDSMENY

Makrill

Varmrökt makrill från Kattegatt serveras med löjromskräm, brännvinsost och smörstekt kavring

Fläskfilé

Grillade fläskfilémedaljonger från halländsk gårdsgris. Serveras med bearnaisesås, rödvinsås, ugnsbakad rödlök, grillad tomat och potatiskrokett

Flädercheesecake

Bakad cheesecake smaksatt med Hallands landskapsblomma, fläder. Ackompanjeras av karamelliserade äppelskivor och hasselnötskrokant

Pris förrätt och varmrätt: 397 kr

Pris tre rätter: 496 kr

Förslag 6

EN GOD MENY

Västerbottenostpaj

Med kallrökt lax, serveras med dill- och gräslökscremefraiche, hackad rödlök och laxrom

Majskycklingfilé

Ugnstekt bröstfilé från majskyckling med rosépeppar- och rosmarinsås. Citronrostad paprika och duchessbakelse med parmesan och persilja

Chokladkaka

Kladdig chokladkaka med en touch av saltlakrits. Serveras med hallonmousse och havrekrunch

Pris förrätt och varmrätt: 384 kr

Pris tre rätter: 482 kr