



Trerättersmenyer

Crème vichoise

Helstekt renentrecôte med kantarellsås, potatis och valnötsnoisette
Moccapannacotta med ljumna hjorton

Gravad oxfilé med picklad rödlök och lingonchutney
Stekt gösfilé med vitvinssås på en bädd av spröda grönsaker, persiljepotatis
Choklادتårta med lättvispad grädde och hallonsås

Citrusmarinerad lax med dill och pepparrot
Stekt kalvschnitzel fylld med västerbottenost och skinka, salviasky och bakade mandelpotatisklyftor
Exotisk fruktsallad med gammaldags vaniljglass

Lime- och ingefärsmarinerade räkor och kräftstjärtar på en bädd av risnudlar, körsbärstomater och sockerärter
Grillade oxfilémedaljonger med ugnsbakade rotfrukter och vitlökssky
Rödvinskokta päron med vaniljskum

Samtliga menyer ovan 260 kronor/person.

360-kronorsmenyn

Rökt ankbröst på salladsbädd av grön sparris med balsamvinaigrette
Pocherad sjötungsfilé med hummer och vitvinssås, duchessepotatis
Kanelparfait med inlagda körsbär



Komponera din egen meny

Förrätter

Gravad lax med honungssenapsås

Toast Skagen

Kycklingsallad med äggnudlar, spröda grönsaker och sojadressing

Lättrökt lufttorkad skinka med melon och chilisallad

Varmrätter

Limebladsångad kapkummelfilé med räkor, ägg och dill, serveras med kokt potatis

Stekt norsk fjordlaxfilé på en bädd av spröda grönsaker med basilika/limehollandaise & kokt potatis

Grillat majskycklingbröst med kantarellrisotto och szechuanpepparsås

Helstekt benfri fläskkotlett med dijonsenapsbearnaisesås, lättfrästa grönsaker och små stekta potatisar

Biffstek med rödvinssås, shiitakesvamp, rödlök och zucchini och potatisgratäng

Desserter

Chokladkaka med cointreaugrädde

Tiramisu

Karibisk fruktsallad med vaniljglass

Tvårättersmiddag kostar 220 kronor, trerättersmiddag 260 kronor.



Bufféer till lunch, middag eller fest

Skandinavisk

Smör och bröd
Grönsallad
Två sorters sill
Västerbottenost
Varmrökt lax med örtsås
Gravad lax med honungssenapssås
Skaldjurssallad med Rhode Islandsås
Fläskstek med lingongräddsås & rosmarinstekta små potatisar
Äppelkaka med vaniljgrädde
Kaffe/te

France

Smör och bröd
Grönsallad
Kall inkokt regnbågslax med grönsaker och örtsås
Sallad med lättrökt skinka
Kallt rosastekt ankbröst med inlagda grönsaker
Lantpaté med cumberlandsås
Varm rostbiff med potatisgratäng
Chokladtårta med cointreaugrädde
Kaffe/te

Medelhavet

Smör och bröd
Grönsallad
Pastasallad
Kall kalvstek med tonfisksås
Lufttorkad skinka med marinerade smågurkor
Italiensk salami
Inlagda grönsaker
Paella
Tiramisu
Kaffe/te



Texmex

Isbergssallad, tomat, gul lök, majs, jalapenos, guacamole, het röd salsa, grön salsa, gräddfil
Tacoskal, majstortillas, vetetortillas
Tacokryddad stekt köttfärs
Stekt strimlat kycklingbröst
Stekta bönor
Fruksallad med glass
Kaffe/te

Samtliga bufféer kostar 192 kronor/person.

Alla priser är angivna exklusive moms och gäller 2011.