

Säsongsmenyer

För stora sällskap, perioden september-november 2026

Förrätter

Oxcarpaccio, parmesancreme, pinjenötter, rucola

Jordärtskockssoppa, syltad lök, krispig jordärtskocka

Laxtataki, gurka, rättika, forellrom, sesam, koriander

Varmrätter

Kalvrygg, brynt sellericreme, syltad ostronskivling, friterad palsternacka, rödvinssky, rostad potatis

Bakad torskrygg, smörstekt spetskål, hummersås, fänkålscrudité, örtslungad potatis

Tuppbröst, smörad kycklingsky, potatispuré, haricots verts, rostad morot

Observera att vi gärna skapar vegetariska rätter som är anpassade efter den "huvudmeny" ni väljer till era gäster. Prisjusteringarna för vegetariska rätter gäller endast för det fall att dessa rätter väljs till samtliga gäster, inte om de serveras som "specialkost"

Desserter

Chokladterrin, hasselnötspraliné, hasselnötsglass, salt karamell, blåbär

Crème brûlée

Mandelkaka, päron, kardemummaglass, karamelliserad vit choklad

Menypris förrätt/varmrätt: 580:-

Menypris varmrätt/dessert: 550:-

Menypris tre rätter: 660:-

Priset inkluderar uppdukning med linneservetter, porslin, glas, bestick, bordsvatten och kaffe/te samt serveringspersonal för mingel och middag i totalt tre timmar. Vid önskemål om längre middag sker mertidsdebitering med 400:- per påbörjad halvtimme.

Dryckespaket offereras vid förfrågan.