

Bröllops- meny

AMOUSE BOUCHE TILL BRUDSKÅLEN

Löjrom - 85 kr
vispad crème fraiche & hackad rödlök

Rentartar - 75 kr
pepparrotsfärskost & mandelpotatischips

Lufttorkad skinka - 65 kr
brieost, päron & valnöt

Algrom & mandelpotatiscrème - 55 kr
hackad rödlök & dill

FÖRRÄTT

Carpaccio på rökt reninnanlår - 195 kr
pesto, lagrad ost & confiterade tomater

Rökt röding - 165 kr
citroncrème, blomkål & sorbet på gröna ärtor

Laxmousseline - 145 kr
mandelpotatiscrème, västerbottensostchips & forellrom

Shitakesvampsoppa - 135 kr
krutonger på rostad kavring & tryffelolja

VARMRÄTT

Helstekt oxfilé - 475 kr
potatisterinne, knaperstekt svamp & rödvinssky

Rökt & grillat reninnanlår - 435 kr
mandelpotatiskrokett & rödvinssky

Smörbakad hälleflundra - 435 kr
beurre blanc & picklad kulpotatis

Rödbetsterrine - 335 kr
rostad palsternackapure, myntarussin & linspuffar

**ALLA VARMRÄTTER SERVERAS MED GRÖNSAKER
& TILLBEHÖR EFTER SÄSONG**

DESSERT

Vaniljglass - 140 kr
varm hjortronsoppa & mandelbiskvier

Äppelsorbet - 135 kr
calvadosgrädde & kolachips på rybsflarn

Hallon- & chokladkaka - 135 kr
hallongelé & blåbärsmaränger

Chokladpastej med - 130 kr
halloncoulis & maräng

Priserna gäller per person och för sällskap mellan 10 och 150 personer där hela sällskapet väljer samma rätter. (Med undantag för eventuella kostavvikelser)
Pris för dryck tillkommer.

Middagen

Ert val av meny serveras sedan i vår restaurang. Beroende på säsong kan vi ev. ha möjlighet att ge ert sällskap en separat, avskild del i restaurangen för sällskap upp till ca 80 personer.

Är ni fler än så kan det även finnas möjlighet att abonnera hela restaurangen med en kapacitet på upp till 150 personer.

Kontakta oss med er specifika förfrågan.



Andrummet

Menyn kan även serveras i vår unika, helt avskilda lokal Andrummet (max 35 pers) mot en lokalkostnad. Här släpps ljuset in på sommaren och norrskenet på vintern. Det finns även möjlighet att hålla själva ceremonin här.

