

Bröllopsmeny

AMUSE-BOUCHE TILL BRUDSKÅLEN

Löjrom - 85 SEK
vispad crème fraiche och hackad rödlök

Rentartar - 75 SEK
pepparrotsfärskost och mandelpotatiships

Lufttorkad skinka - 65 SEK
brieost, päron och valnöt

Algrom - mandelpotatiscrème - 55 SEK
hackad rödlök och dill

FÖRRÄTT

Carpaccio på rökt reninnanlår - 195 SEK
pesto, lagrad ost och confiterade tomater

Rökt röding - 165 SEK
citroncrème, blomkål och sorbet på gröna ärtor

Laxmousseline - 145 SEK
mandelpotatiscrème, bästerbottensostchips och forellrom

Shiitakesvampsoppa - 135 SEK
krutonger på rostad kavring och tryffelolja

VARMRÄTT

Helstekt oxfilé - 475 SEK
potatisterinne, knaperstekt svamp och rödvinssky

Rökt och grillat reninnanlår - 475 SEK
mandelpotatiskrokett och rödvinssky

Smörbakad hälleflundra - 455 SEK
beurre bland och picklad kulpotatis

Rödbetsterinne - 335 SEK
rostad palsternackespuré, myntarussin och linspuffar

DESSERT

Vaniljglass - 155 SEK
varm hjortronsoppa och mandelbiskvier

Äppelsorbet - 135 SEK
calvadosgrädde och kolachips på rybsflarn

Hallon- och chokladkaka - 135 SEK
hallongelé och blåbärsmaräng

Chokladpastej - 155 SEK
halloncoulis och 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 38 pers) mot en lokalkostnad. Här släpps ljuset in på sommaren och norrskenet på vintern. Det finns även möjlighet att hålla själva ceremonin här.

