

## Festmeny | *Banqueting Menu*

### Meny 1

Klassisk gubbröra på kavring toppad med finhackad rödlök  
*Chopped egg, anchovy & onions on rye bread topped with red onions*

Kalvfilé med potatis- & rättikapuré, rostad sidfläsk & rökig ölsky  
*Fillet of veal with potato- & radish purée, grilled side pork & a smoky beer gravy*

Mörk chokladmousse serveras med bärkompott  
*Dark chocolate mousse served with berry compote*

ex moms / vat excl **316:-**

ink moms / vat incl **395:-**

### Meny 2

Äppel- & enbärsgravad lammfilé serverad på salladsbädd  
med bärvinaigrette  
*Apple & juniper berry marinated fillet of lamb on a salad bed  
with berry vinaigrette*

Persiljepenslad rödingfilé med svampfyllt potatisstomp &  
brynt örtsmör  
*Fillet of char brushed in parsley served with mashed potatoes  
with mushrooms & embrowned herb butter*

Havtornsparfait med kiwicaraccio  
*Sea buckthorn parfait with kiwi carpaccio*

ex moms / vat excl **360:-**

ink moms / vat incl **450:-**

### Meny 3

Löjromscheesecake toppad med syltad vårlöksjulienne  
*Bleak roe cheese cake topped with preserved onion julienne*

Klassisk tournedos med råstekt potatis & konjaks- & pepparsås  
*Tournedos with cognac- & pepper sauce & fried potatoes*

Lakritspannacotta toppad med pistaschflarn  
*Liquorice pannacotta with pistachio flan*

ex moms / vat excl **420:-**

ink moms / vat incl **525:-**

Minimum 10 pers - samma meny till hela sällskapet. Samtliga drycker tillkommer.  
Definitivt antal bekräftas senast 5 dgr innan ankomst. Vi följer SHR:s avbokningsregler.  
*Minimum 10 pers – same menu for the whole party. Drinks are not included. Number of persons to be confirmed  
at least 5 days prior to arrival. We follow The Swedish Hotel and Restaurant Association's cancellation policy.*