

Festmeny | Banqueting Menu

Menu 1

Klassisk toast Skagen toppad med löjrom
Toast with chopped shrimps in dill mayonnaise

•••

Helstekt hängmörad biff serverad med potatisgratäng,
madeirasås & rödlöksmarmelad

Tenderised beef with potato au gratin, Madeira sauce & red onion marmalade

•••

Hjortronpannacotta
Cloudberry pannacotta

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

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

Menu 2

Ankleverterrin på örtbädd toppad med Mörkö honug
Duck liver terrine on a herb bed topped with Swedish honey

•••

Örtfylld ballotine på Bjärekyckling serverad med mandelpotatispurée
& rödvinssås smaksatt med pomerans

*Herb filled ballotine of Swedish chicken served with almond potato purée
& red wine sauce flavoured with bitter orange*

•••

Två svenska ostar med päronmarmelad
Two Swedish cheeses with pear marmalade

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

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

Menu 3

Laxcheesecake toppad med dillskum
Salmon cheesecake topped with dill foam

•••

Halstrad marulk serverad med potatis- & selleripuré
& en smörsås smaksatt med ansjovis

*Grilled angler with potato- & celery purée & a butter sauce
flavoured with anchovy*

•••

Nougatmousse med blåbärskompott
Nougat mousse with blueberry compote

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.*