

MIDDAGSMENY

Förrätt

Harissarostad morot, citrusmarinerad smulad tofu, rökt palsternackscrème & ingefärssyltad svamp (vegan)	125kr
Tångkaviar, rökt gräddfil, tång, potatiskaka & rödbetscrème (vegetarisk)	120kr
Kryddsotad lax, majrova, spenatgelé, gravad äggula & brynt smörmajonnäs	130kr
Rökt hjort, äpplegelé, rödlökscumberlandsås, saltrostad valnöt & riven Västerbottenost	135kr

Huvudrätt

Tofufyllt Portabello, edamame, misosås, karamelliserad rotselleripuré, bruten rotselleri & broccoli(vegetarisk)	190kr
Svampstekt kyckling, ostronskivling, morot- & potatiscrème, inlagd morot & brynt kycklingsky	220kr
Sesamhalstrad lax, saltbakade rötter, mandelpotatispuré & gremolataveloté	240kr
Lök- & rosmarinsbräserad oxkind, bakad schalottenlök, portabellosallad, svamp- & potatiskaka, tryffelsky	255kr

Dessert

Kladdkaka, kaffekräm, punchgrädde & hallon	80kr
Salt kolapannacotta, mörk chokladcrème, inlagd citrus & maräng	90kr
Lingonkaka, vit chokladmousse, brända mandlar & torkade lingon	90kr
Ostar från svenska gårdsmejerier, hembakat surdegsknäcke & päronmarmelad	105kr

Priserna gäller 3-rätters middag för 25 personer eller fler. Obligatoriskt att alla behöver välja samma meny. Om ni är ett mindre sällskap kontakta oss gärna för separat offert.

BUFFÉER

Green

310kr

Tunnbröds crisp, tångkaviar & rökt gräddfil
Helstekt blomkål & misomajonnäs
Korngryn, broccoli, syrad morot & salladslök
Crudité på majrova, quinoa, russin & spenat
Saltrostade betor & getostyoghurt
Svart böncreme
Svamp- & sojaplättar
Chilirostade cashewnötter
Baguette & vispat smör

Nordic

380kr

Senapssill
Matjessill, potatis & tryfferad potatiscreme
Västerbottenostpaj, löjrom & syltad rödlök
Dillgravad lax, inlagda senapsfrön & smetana
Långbakad kålrot, hasselnötter & citrondressing
Potatissallad, gräslök, kapris & persiljevinägrett
Rostbiff, vinbärsgelé & rotfruktspickles
Surdegsbaguette, vispat smör, danskt rågröd & lagrad ost

Asia

360kr

Pulled chicken, syltad pumpa & ketjapmajonnäs
Sesamsotad lax & gravad gurka
Syltad svamp, ingefära & koriander
Pepparglaserad tofu & wasabiyoghurt
Nudlar, rödbetor, alger & furikake
Rotfruktskimchi
Rissallad, salladskål, koriander, cashewnötter & mango
Goma wakame, gröna bönor & misodipp
Papadums & rödbetshummus

Buffédessurter (kan endast väljas som tillägg på bufféer ovan)

55kr

Vit kladdkaka, passionsfrukt & vaniljgrädde
Ingefärskaka, limecreme & brända marshmallows
Fruktsallad, rostad kokos, vanilj- & mangosås

Priserna gäller för sällskap om 25 gäster eller fler.

Om ni är ett mindre sällskap kontakta oss gärna för separat offert.

SMÅTT & GOTT

Kanapéer

Räkcevice i strut, rödlök & avokado	30kr/styck
Smørrebröd, rödbetsrimmad lax & rödbetstartar	30kr/styck
Svampråbiff, cashewnötter, pepparrot & salladsblad	30kr/styck
Friterad tortilla, parmesancreme & chorizosmulor	30kr/styck
Focaccia, tryffelcreme & saltrostade solrosfrön	30kr/styck

Fördrinksplack

150kr

Focaccia & tapenade
Balsamicomarinerad parmesan
Cornichoner
Rödbetor, honung & fetaost
Salami
Tunnbrödskrisp & rökt renstekscrème

Nattvickning

Janssons frestelse, knäckebröd, lagrad ost	85kr
Wienerkorv, bröd, gurkmajonnäs, rostad lök	75kr

*Priserna gäller för sällskap om 25 gäster eller fler.
Om ni är ett mindre sällskap kontakta oss gärna för separat offert.*