



Konferensmeny kväll

för grupper på fler än 15 personer

Meny 1

Förrätt

Ört- och vitlöksgratinerade havskräftor, serveras med frasigt surdegsbröd

Varmrätt

Entrecôte med svartrot, polkabetta & rödvinssås smaksatt med tryffel

Dessert

Vaniljpannacotta med salted caramel och färska björnbär

Meny 2

Förrätt

Lammfiol med jordärtskockspuré, demi glaze, minimorot & rödbetsskott

Varmrätt

Halstrad torskrygg, syrad vitvinssås, babybetor, puré smaksatt med västerbottenost

Dessert

Crème brûlée serveras med sorbet av syrligt äpple

Meny 3

Förrätt

Grillad pilgrimsmussla, ingefäremulsion, fänkål, soja, chili och sesam

Varmrätt

Örtmarinerad lammfilé, serveras med en potatiskaka toppad med getost, rödvinssås, minimorot och bakad tomat

Dessert

Bärpaj på vinbär och körsbär, serveras med grädde och färska bär

Hela gruppen äter samma meny. Vi ordnar gärna en vegansk eller vegetarisk meny i samråd med köket.