

# Menyexempel

## bröllop eller annan fest

### Förrätt

Svamptoast; smördeg, fyllt med svampkräm, smörstekta trattkantareller från Sörmland, picklad lök, Karl-Johanolja från Högtorp Gård och Västerbottensost

### Varmrätt

Kalventrecote med potatispuré, smaksatt med citron och smör. Helbakad rotselleri och ljus tryffelsky

### Efterrätt

Lingoncurdpaj på lokala lingon och eldad italiensk maräng

595/person

### Förrätt

Skagen på rågbröd. Handskalade räkor, hemslagen majonnäs. Toppad med löjrom, dill och citron

### Varmrätt

Helstekt Oxfilé med vitlöksbakad potatis, bakade cocktailtomater och rödvinssås

### Efterrätt

Pannacotta med halloncoulis och rostad vit choklad 95

495/person

## Förrätt

Syrligt fräsch blomkålssoppa med tartar på kallrökt lax och räkor, toppas med jordärtskockschips och forellrom. Hembakt kuvertbröd

## Varmrätt

Hjortytterfilé  
med smak av enbär, rosmarin och svartavombär.  
Potatispuré smaksatt med tryffel och viltsås.

## Efterrätt

Chokladganachepaj med flingsalt,  
rårörda blåbär och vispad creme fraiche med lime

595kr/person

Utkörning 50 kr milen

Kock på plats 350 kr/h - antal kockar beror på  
tillställningens storlek

Servis 350 kr/h

Hyra av porslin, (full dukning) inkl hantering och disk  
100 kr/kuvert