

# Menyer för sällskap över 8 personer

---

VI SER HELST ATT NI BESTÄLLER SAMMA MENY TILL HELA SÄLLSKAPET,  
MEN TAR GIVETVIS HÄNSYN TILL EVENTUELLA ALLERGIER ELLER ANDRA MATPREFERENSER.  
VÄNLIGEN BEKRÄFTA ERT MENYVAL SENAST 3 DAGAR FÖRE BESÖKET.  
ALLA PRISER ÄR PER PERSON OCH INKLUSIVE MOMS. INGEN LOKALHYRA TILLKOMMER.

---

## MENU POULET | 668

I: Vichyssoise med vårlök, löjrom, krutong och Parmigiano Reggiano

II: Majskyckling med stuvad majs, bacon, ostronskivling och rödvinssås

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

---

## MENU LÖJROM | 798

I: Löjrom med smetana, silverlök, gräslök och smörstekt brioche

II: Torskrygg med ägg, ärtor, pepparrot, brynt smör och dill

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

---

## MENU GUBBE | 738

I: Toast med laxröra, gurka, pepparrot och citron

II: Hjortmedaljong med fransk potatispuré, gröna bönor och sauce bordelaise

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

---

## MENU OXKIND | 678

I: Råbiff med sojamajonnäs, rosmarin, champinjon och Parmigiano Reggiano

II: Oxkind, fransk potatispuré, bakad svamp och steksky

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

---

## MENU VEGO | 648

I: Burrata med mango, spenat, vårlök, citronette och hasselnöt

II: Bakad spetskål, blomkålspuré, grönkål, prästostmajonnäs och kikärter

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

## Vinpaket

498 / 698 / 848

Vi väljer utifrån säsong, preferens och ambition ut tre viner till er meny.

## Vinprovningar

från 500 kronor per person

Vi håller vinprovningar för både mindre och större sällskap, tillsammans med utvalda ostar.

Läs mer på hemsidan under Vinprovningar.

---