

# Menyer för sällskap över 10 personer

---

VI VILL 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 | 700

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 | 800

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

II: Torskrygg med sauce crème, ärtor, svartkål och dill

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

---

## MENU GUBBE | 760

I: Toast Skagen med räkor, majonnäs, silverlök och citron

II: Kalvrygg med fransk potatispuré, spenatsallad, romescosmör och rödvinssås

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

---

## MENU OXKIND | 700

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 | 680

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

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

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

---

## Vinpaket

525 / 725 / 850

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.

---