

# SÄLLSKAPSMENY

*Dessa menyer är anpassade för sällskap om minst 8 personer.*

*Vi behöver ha er beställning sju dagar innan aktuellt datum. Menyerna serveras endast till samtliga i sällskapet, dvs ni behöver enas kring en och samma meny. Allt för att ert besök hos oss skall bli den bästa restaurangupplevelse vi kan åstadkomma.*

## Meny 1

Förrätt - Sotad röding serveras med dillemulsion, soyapärlor samt brynt soymör

Varmrätt - Högre från Ölanda gård bakat i 48 timmar serveras med potatispuré, syltad lök och krispig mandelpotatis

Dessert - Crème Brûlée serveras med hallonsorbet

**Pris: 433:- exkl. moms / 485:- inkl. moms per person**

## Meny 2

Förrätt - Lätthalstrad pilgrimsmussla serveras med syrligt äpple samt musselskum

Varmrätt - Halstrad torskrygg serveras med krämig kronhillssås samt säsongens grönsaker

Dessert - Blåbärsparfait serveras med kokoskum samt blåbärssorbet

**Pris: 478:- exkl. moms / 535:- inkl. moms per person**

## Meny 3

Förrätt - Kalix Löjrom serveras med klassiska tillbehör

Varmrätt - Hängmörad ryggbiff från Ölanda gård serveras med potatis Mille Fulle, rotsellerikräm samt tryffelsky

Dessert - Chokladkräm serveras med hasselnötskrisp, limemaräng, samt glass smaksatt med rostat kaffe från Nordiska Kafferosteriet vid Råda Säteri

**Pris: 531:- exkl. moms / 595:- inkl. moms per person**

*Vi reserverar oss för att mindre justeringar i menyn kan förekomma då vi samarbetar med lokala producenter*