



SÄLLSKAPSMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

KRÄMIG HUMMERSOPPA MED BITAR AV HUMMERKÖTT

CREAMY LOBSTER SOUP WITH LOBSTER MEAT

RÖKT RENRÖRA PÅ KAVRING, TOPPAD MED PICKLAD LÖK

SMOKED REINDEER ON RYE BREAD, TOPPED WITH PICKLED ONION

VÄSTERBOTTENPAJ MED LÖJROM, CITRONSMETANA OCH FINHACKAD RÖDLÖK

VÄSTERBOTTEN CHEESE PIE WITH LEMON SMETANA, BLEAK ROE AND RED ONION

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

KRYDDSTEKT HJORTINNANLÄR MED SOMMARPRIMÖRER, LÖKKRÄM, LINGONSKY OCH POTATISGRATÄNG

ROASTED VENISON WITH SUMMER VEGETABLES, ONION CREAM, LINGONBERRY SAUCE AND POTATO GRATIN

BAKAD RÖDINGFILE MED SPENAT, COCKTAILTOMAT, HOLLANDAISESÅS, FORELLROM OCH DILLSLUNGAD POTATIS

BAKED CHAR WITH SPINACH, COCKTAIL TOMATO, HOLLANDAISE SAUCE, TROUT ROE AND POTATOES WITH DILL

GRATINERAD CHEVRE MED SESAM OCH SOJABAKAD PAK CHOI, MED BAKADE BETOR OCH ÖRTOSTKRÄM

BAKED CHÈVRE WITH SESAME AND SOY BAKED PAK CHOI WITH ROASTED BEETS AND HERB AND CHEESE CREAM

(HJORT KAN BYTAS UT TILL OXFILÉ MOT ETT TILLÄGG)

DESSERT/DESSERTS

CHOKLADKRÄM MED KROSSADE PISTAGENÖTTER, HASSELNÖTTER, FÄRSKA BÄR OCH HALLONSÅS

CHOCOLATE CREAM WITH CRUSHED PISTACHIONUTS, HAZELNUTS, FRESH BERRIES AND RASPBERRY SAUCE

CREME BRULÉ MED BÄR, GULDFLINGOR OCH ÄTBARA BLOMMOR

CREME BRULÉ WITH BERRIES, GOLD FLAKES AND EDIBLE FLOWERS

OSTTALLRIK MED MARMELAD OCH KNÄCKEBRÖD

CHEESE PLATE WITH MARMALADE AND CRISPBREAD

3-RÄTTERS MENY 890 KR PER KUVERT

FÖRRÄTT/STARTER 260 KR

VARMRÄTT/MAIN COURSE 450 KR

DESSERT 180 KR

VINPAKET/WINE PACKAGE

ETT GLAS VIN UTVALT TILL VARDERA RÄTT FÖR 595 KR PER KUVERT.

ONE GLASS OF SELECTED WINES WITH EACH COURSE FOR 595 SEK PER PERSON.

GÄLLER FRÅN 1 MAJ-20 SEP OCH ÄR AVSEDD FÖR SÄLLSKAP OM 13 PERSONER ELLER FLER. VI ÄR TACKSAMMA FÖR ER BESTÄLLNING SENAST EN VECKA FÖRE ANKOMST OCH RESERVERAR OSS FÖR EVENTUELLA ÄNDRINGAR, DÄR VI FÖLJER TILLGÅNGEN AV SÄSONGENS RÅVAROR. **DET ÄR VIKTIGT ATT ALLA I SÄLLSKAPET VÄLJER SAMMA MENY OCH RÄTTER.** SJÄLVKLART TAR VI HÄNSYN TILL FÖRANMÄLDA ALLERGIER OCH SPECIALKOST.

THIS MENU IS MADE FOR GROUPS FROM 1ST OF MAY- 20TH OF SEPTEMBER 2026 FOR 13 PEOPLE OR MORE. WE ARE GRATEFUL FOR YOUR MENU CHOICE AT LEAST ONE WEEK BEFORE ARRIVAL. IT'S IMPORTANT THAT YOUR GROUP PICK THE SAME MENU AND COURSES.