



## SÄLLSKAPSMENY / GROUP MENU

### FÖRRÄTTER/STARTERS

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA MED POTATISKRÄM, PICKLAD LÖK OCH TRYFFELSÅS

BROILED SCALLOPS WITH POTATO CREAM, PICKLED ONIONS AND TRUFFLE SAUCE

RÅBIFF MED RÖDBETA, FRITERAD KAPRIS, PICKLAD PEPPARROT SAMT PERSILJEMAJONNÄS

STEAK TARTAR WITH RED BEET, FRIED CAPERS, PICKLED HORSERADISH AND PARSLEY MAYONNAISE

VÄSTERBOTTENPAJ MED LÖJROM, CITRON SMETANA, LÖK SAMT DILL

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

### VARMRÄTTER/MAIN COURSE

HALSTRAD RÖDING MED POTATIS OCH AVOKADOSALLAD, DILL, LÖJROM OCH VITVINSSÅS

BROILED CHAR SERVED WITH POTATO AND AVOCADO SALAD, DILL, BLEAK ROE AND WHITE WINE SAUCE

LÅGTEMPERERAD OXFILÉ MED POTATISKAKA, ROSTAD TOMAT, BROCCOLINI, TRYFFELSMÖR MED RÖDVINSSÅS

BEEF TENDERLOIN WITH POTATO CAKE, ROASTED TOMATO, BROCCOLINI, TRUFFLE BUTTER WITH RED WINE SAUCE

SMÖRSTEKT HJORT MED POTATIS OCH OSTKROKETTER, KRISPIG LÖK, RAMSLÖKMAJONNÄS MED LINGONSKY

BUTTER BAKED VENISON WITH POTATO AND CHEESE CROQUETTES, CRISPY ONION, SPRING ONION MAYONNAISE WITH LINGONBERRY SAUCE

### DESSERT/DESSERTS

VIT CHOKLADKUPOL MED JORDGUBBS MOUSSE OCH FÄRSKA BÄR, TOPPAD MED BLOMMOR OCH GULDFLINGOR

WHITE CHOCOLATE DOME WITH RASPBERRY MOUSSE AND FRESH BERRIES, TOPPED WITH FLOWERS AND GOLD FLAKES

CRÈME BRÛLÉE MED FÄRSKA BÄR OCH ÄTBARA BLOMMOR

CRÈME BRULÉE WITH FRESH BERRIES AND EDIBLE FLOWERS

UTVALDA OSTAR MED KNÄCKEBRÖD OCH FIKONMARMELAD

SELECTED CHEESES WITH HARD BREAD AND FIG MARMALADE

3-RÄTTERS MENY 840 KR PER KUVERT

FÖRRÄTT/STARTER 245 KR

VARMRÄTT/MAIN COURSE 420 KR

DESSERT 175 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 21 MAJ – 26 SEP 2025 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, DÅ VI FÖLJER TILLGÅNGEN AV SÄSONGENS RÅVAROR. **DET ÄR VIKTIGT ATT ALLA I SÄLLSKAPET VÄLJER SAMMA MENY OCH RÄTTER.**

THIS MENU IS MADE FOR GROUPS FROM 21<sup>ST</sup> MAY-26<sup>TH</sup> SEPTEMBER 2025 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.