



SÄLLSKAPSMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

KRÄMIG HUMMERSOPPA SERVERAS MED LITEN SKAGENRÖRA, KRUTONGER OCH OSTCHIPS
CREAMY LOBSTER SOUP SERVED WITH CREAMY SHRIMPS, CROUTONS AND CHEESE CHIPS

AVOKADOTOAST MED HACKAD CHILI, KORIANDER, DILL, CITRON OCH TÅNGKAVIAR
AVOCADO TOAST WITH CHOPPED CHILI, CORIANDER, DILL, LEMON AND SEAWEED CAVIAR

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

SMÖRBAKAD RÖDING MED PALSTERNACKSPURÉ, STEKT SVAMP, FORELLROM, PICKLAD LÖK OCH VITVINSSÅS.
BUTTER BAKED ARCTIC CHAR SERVED WITH PARSNIP PURÉE, FRIED MUSHROOM, TROUT ROE, PICKLED ONION AND WHITE WINE SAUCE

OXFILÉ MED POTATISGRATÄNG, SMÖRSTEKT GRÖNKÅL, ROSTAD TOMAT OCH RÖDVINSSÅS SMAKSATT MED ANKLEVER
BEEF FILET WITH POTATO GRATIN, BUTTER FRIED KALE, ROASTED TOMATO AND RED WINE SAUCE FLAVORED WITH DUCK LIVER.

DESSERT/DESSERTS

KRÄMIG CHOKLADFONDANT MED FÄRSKA BÄR, SMULADE VANILJDRÖMMAR OCH VANILJGLASS
CHOCOLATE FONDANT WITH FRESH BERRIES, CRUMBLER VANILLA COOKIES AND VANILLA ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE MED FÄRSKA BÄR
CRÈME BRÛLÉE WITH FRESH BERRIES

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 26 SEPTEMBER – 20 MAJ 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 26TH SEPTEMBER – 20TH MAY 2025 FOR 14 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.