



SÄLLSKAPSMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

BRESAOLA MED RUCCOLA, PARMESANKRÄM OCH PINJENÖTTER

BRESAOLA WITH RUCCOLA, PARMESAN CREAM AND PINE NUTS

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA MED PUMPAKRÄM, LÖJROM, PICKLAD LÖK OCH HUMMERSÅS

SEARED SCALLOP WITH PUMPKIN PURE, WHITEFISH ROE, PICKLED ONION AND LOBSTER SAUCE

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

SMÖRBAKAD RÖDING MED ROSTAD BLOMKÅLSPURÉ, FORELLROM, HYVLAD GURKA MED TRYFFELSÅS

BUTTER BAKED CHAR WITH ROASTED CAULIFLOWER PURE, TROUT ROE, PLANED CUCUMBER WITH TRUFFLE SAUCE

HJORT MED MANDELPOTATISKRÄM, KRISPIG SVARTKÅL, ROSTAD VITLÖK, RÖKT TOMATKOMPOTT, VAXBÖNOR SAMT VILTSKY

VENISON WITH ALMOND POTATO CREAM CRISPY BLACK KALE, ROASTED GARLIC, SMOKED TOMATO COMPOTE, WAX BEANS AND VENISON SAUCE

DESSERT/DESSERTS

MANDELKAKA MED VARMA SALMBÄR, VANILJGLASS, DRÖMMAR OCH BÄR

ALMOND CAKE WITH WARM SALMBERRIES, VANILLA ICE CREAM, DREAM COOKIES AND BERRIES

PÄRONSORBIT MED TORKAT ÄPPLE, BÄR, ROSTAD MANDEL SAMT GULDFLINGOR

PEAR SORBET WITH DRIED APPLE, BERRIES, ROASTED ALMOND AND GOLD FLAKES

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 27 SEP 2025 – 15 MARS 2026 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 27TH SEPTEMBER-15TH MARCH 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.