

MENY



Förrätter:

Västerbottenpaj med löjrom crème fraîche & rödlök
Fylld parmaskinka med färskost, vitlök och franska örter på bädd
med krispig ruccolasallad. Serveras med melon och rostade
Klassisk Toast skagen med rom (sikrom), toppad med dill & citron

Varmrätter:

Entrecote med rödvinsky, hemgjord bearnaisesås och
örtpotatisgratäng
Helstekt oxflé med amaronesås, sötpotatiscrème samt säsongens
primörer
Parmesan,
dill och gräslöksöverbakad laxfilé med kall romgräddfilsås, kokt
potatis

Efterrätter:

Frusen digistivecheesecake garnerad med (färska) hallon och mynta
Vit chokladpannacotta med passionsfrukt
Äppleröra, krispiga havresmulor och len vaniljkräm

Buffé 1

Svensk primörsallad med kallpressad rapsolja och färska örter
Handskalade räkor med västerbottendressing
Rödingterrin toppad med svart stenbitsrom och creme fraiche
Enbär- och gingravad laxfilé med senaps- och dillcrème
Rödvinsmarinerat hjortinnanlår
Helstekt oxflé med sauterade haricot verts, tryffelerad rödvinsås och
rotfruktsterrin
Färskt bröd och smör

Buffé 2

Skivat hjortinnanlår med syltad shitake
Mini toastskagen med löjrom
Fylld kyckling med svensk gremolata (persilja, pepparrot, citron)
Chili och ingefärsgravad lax med mild örträm
Lyxig sallad på hummer, handskalade räkor, olika betor, salladsskott
samt gazpachovinägrette
Pilgrimsmussla med lime och champagnedressing serveras i glas
Grillad potatissallad, rotfrukter, parmesan, lime och dressing med sting
Färskt bröd och smör

Buffé 3

Carpaccio Med pinjenötter & parmesanost
Rostbiff i marinad med färska örter
Blomkålspuré & sockerärtor
Potatisgratäng Med karljohansvamp
Varmrökt skivadlax Med västerbottencreme
Tomatsallad Med mozarella, melon med serranoskinka
Ostbricka Med druvor, päron och kex
Färskt bröd och smör