

Gruppmeny

GOARÖJE

HÖST OCH VINTER 2016

FÖRRÄTTER

SOTAD OXRYGGSCARPACCIO serveras med cidervinägercremé, xo-prästost och rostade nötter

TOAST SKAGEN med löjrom, sallad och smörstekt lantbröd

SVAMPPANNACOTTA med rosmarin och parmesanflarn

CHEVREGRATINERADE RÖDBETOR med knaperstekt rökt sidfläsk, honung och rostade valnötter

VARMRÄTTER

HJORTYTTERFILÉ serveras med ört- och ostgratinerad potatiskaka, rödvinssky och säsongens primörer

HALSTRAD HÄLLEFLUNDRA serveras med bakad fänkål, krämig dill- och gräslöksveloute samt potatispuré smaksatt med parmesanost

KNAPERSTEKT ANKBRÖST serveras med granatäppelsky, äppelsalsa samt potatiskaka

ÖRTBAKAD LAMMYTTERFILÉ serveras med vitlökssky samt rosmarinrostad potatis och sparris och mangoldsallad

DESSERTER

STRACCIATELLAMOUSSE med chili- och honungsrostade nötter samt färska bär

CITRONTARTLETT med italiensk maräng samt färska bär

HONUNG- OCH KAFFEPANNACOTTA med lakritscrunch och färska hallon

*Minsta antal för beställning 30 personer om inte annat är överenskommet.
Pris per offert.*