



SÄLLSKAPSMENY

Dessa rätter är anpassade för sällskap om minst elva personer.

Ni väljer en meny som serveras till hela sällskapet, självklart tar vi hänsyn till eventuella allergier och specialkost.

Beställningen vill vi ha senast fem dagar innan er ankomst, får vi inte till oss er förbeställning i tid kan vi inte garantera att vi kan tillgodose era val. Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.

MENYVAL 1

Förrätt

Burrata

Röda & gröna äpplen, rotsellerikräm, selleri, röda druvor & valnötter

Varmrätt

Pocherad torskrygg

Blåmusslor, picklad kålrabbi, ramslökskapris, gräslök & potatis Robuchon

Dessert

Crème brûlée

770:- per person

MENYVAL 2

Förrätt

Löjromstoast

Löjrom från Kalix, bricohe, smetana, rödlök & gräslök

Varmrätt

Flamberad tournedos

Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar

Dessert

Svarta vinbär

Vit choklad, yoghurtmousse, saft på svartvinbärsblad, inlagda körsbär & svartvinbärssorbet

1095:- per peson

Bokningsvillkor

Senast två arbetsdagar innan er ankomst meddelas restaurangen slutligt antal gäster, därefter debiteras antal föranmälda menyer. För att kunna leverera en helhetsupplevelse vid ert besök ber vi er att hålla er inbokade ankomsttid.

Avbokning av hela bokningen görs skriftligen via epost.

Godkända betalsätt

Vi tar ej emot separata betalningar per person, max 2 kort. Betalkort (Amex, Master/Eurocard, VISA) godkännes. Om faktura önskas, emotses en förbeställning med fullständiga fakturauppgifter. Betalningsvillkor: 10 dagar.