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
Grillad hälleflundra på ben
Mousseline fylld savoykål, choronsås & potatis

Dessert
Crème brûlée

840:- 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
Blodapelsinsorbet
Färsk citrus, färskostskum, puffat ris, karamelliserade pecannötter

1140:- 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.