

SÄLLSKAPSMENY

Komponera er egna meny så som känns fint för er utifrån rätterna nedan. Ni väljer en och samma meny till hela sällskapet men vi tar självklart hänsyn till allergier och specialkost. Vi önskar ert val av meny senast fem dagar innan er middag.

FÖRRÄTTER

Svamp 175:-

Svampkräm, stekta höstsvampar, brioche, picklad lingon och havgus

Löjrom 225,-

Västerbottenomelett, sotad purjolök, brynt smör och örtsallad

Tartar 185:-

Nötinannlår, Karljohansvampemulsion, inlagd jordärtskocka och jordärtskockschips

HUVUDRÄTTER

Gnocchi 275:-

Gnocchi, svartkål, pumpapuré, tryffelpecorino, pumpafrön

Kummel 375:-

Gnocchi, guanciale, skaldjursvelouté och fänkål

Entrecote 425:-

200g Entrecôte, krispig mandelpotatis, smörad rödvinssky & marinerad paprika

DESSERTER

Äppelsymfoni 135:-

Äppelpaj serveras med vaniljskum, brynt smör pulver, sorbet på Granny Smith och shiso

Crème brûlée 115:-

BOKNINGSVILLKOR

Senast två arbetsdagar innan er ankomst meddelas slutgiltigt antal gäster, därefter debiteras antal föranmälda menyer. För att kunna leverera service av högsta klass under ert besök ber vi er att hålla er inbokade ankomsttid.

GODKÄNDA BETALSSÄTT

Vi tar ej emot separata betalningar per person utan godkänner max 2 betalkort per sällskap. Detta för att säkerställa att både ni och våra andra gäster får bästa möjliga service under er vistelse hos oss.

Om faktura önskas, emotses en förfrågan om detta minst en vecka i förväg med fullständiga fakturauppgifter.

Betalningsvillkor: 10 dagar.