

Bankettmeny

- 1.** Rökt ankbröst med hjortroncreme och friterad palsternacka
Citron- och örtbakad torskrygg med kräftstuvad potatis
Mjölchokladmousse med kokosflarn och bärkompott **475 kr**
- 2.** Räk-och hummercocktail med mango och sikrom
Kalvmedaljong av innanlår, sky smaksatt med tomat
och salvia, serveras med potatisgratäng
Hallonpannacotta med rostad granola **465 kr**
- 3.** Skagenröra på mörkt bröd toppad med Kalixlövrom
Helstekt oxfilé med pepparsås och vitlöksrostad potatis
Äppelsmulpaj med vaniljsås **565 kr**
- 4.** Rökt lax från Mossebo rökeri med äpple och dillsalsa
Mustig Kravmärkt köttgryta från Sänkdalens gård med smälök
och sidfläsk, potatispuré med tryffel
Ekologisk glass från Sänkdalens gård med smak av hallon,
blåbär och lingon toppad med kaksmulor **435 kr**
- 5.** Jordärtskocksoppa med rostat sidfläsk
Hjortytterfilé med spetskål, svamppirog och svartvinbärssås
Parfait på grönt äpple med kola och kanel **450 kr**
- 6.** *Vegansk meny:*
Rödbetscarpaccio med sellericreme och ekologisk skottsallad
Kronärtskockbiffar med pumpafrön och rostad paprikasås
Rawfoodkaka med dadlar och hallon **355 kr**

Dryckespaket

- 1.** Ett glas kolsyrat vatten till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Kaffe **140 kr**
- 2.** Ett glas mousserande vin/alkoholfritt alt.
Ett glas vin/alkoholfritt alt. till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Kaffe **240 kr**
- 3.** Ett glas mousserande vin/alkoholfritt alt.
Ett glas vin/alkoholfritt alt. till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Ett glas dessertvin/alkoholfritt vin
Kaffe **275 kr**
- 4.** Ett glas Champagne/alkoholfritt alt.
Ett glas vin/alkoholfritt alt. till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Kaffe **265 kr**



Buffé från Östergötland

pris fr. 295 kr

Här varierar vi innehåll efter tillgång och säsong. Spännande smaker från våra utvalda leverantörer i Östergötland. Låt våra kockar komponera Din buffé när vi vet datum för Ditt arrangemang, här ser Du ett urval av våra leverantörer:

Brinks	Saltgurka
Lelles odling	Morot/betor
S:t Anna rökeri	Rökt fisk
Mossebo rökeri	Gravad & rökt fisk
Visätters gård	Kalkon
Eklunds chark	Korvar, charkuterier, nöt/fläskött,
Östgötagris	Fläskkött
Sänkadalens	Ekologiskt nötkött, ekologisk glass
Bjursund	Nötkött
Najas mejeri	Halloumi
Billbäcks	Äpplen/must/cider
Östgöta senap	Senap

Italiensk buffé

265 kr

Focaccia med färskost & saltorkade tomater
Ruccolasallad med räkor och Pecorino
Tomatsallad med cocktailtomater, mozzarella, oliver & basilika
Pastasallad med kronärtskocka, grillad paprika och parmesan
Kryddbakad laxfilé toppad med örtsallad
Kycklingspett med solrospeto
Citron och vitlöksdressing
Charkbricka med salami och prosciutto cotto

Avslut Italiensk buffé:	Vaniljpannacotta med apelsin och biscotti	45 kr
	Talleggio med fikonmarmelad och kex	65 kr

Svensk buffé

295 kr

Brytbröd, knäcke & smör
Matjesilltårta på kavringbotten
Varmrökt lax med östgötasenap och Tornbychampinjoner
Ostterrine med Skagenröra
Flatrökt skinka från Eklunds chark med örtcreme
Svensk gårdskycklingfilé med prästost, gräslök och friterad kapris
Ceasarpotatissallad

Avslut svensk buffé:	Äppelsmulpaj med vaniljsås	55 kr
	Två sorters ost, fröknäcke & jordgubbsmarmelad	65 kr

Vegetarisk buffé

275 kr

Brödkorg, kikärtsröra med saltorkad tomat och basilika
Matjestårta vegostyle med saltgurka, tångkaviar och kavringbotten
Citronmarinerade rödbetor med smulad getost
Broccolisallad med Tornbychampinjoner och öländska bönor
Dillbakade morötter med vitlöksyoghurt
Kikärtsgulasch med palsternacka (serveras i portionsskål)
Rostad blomkålscurry med pumpafrön
Kladdkaka salted caramel med vispad grädde



Mingeltallrikar

- 1.** Dansk rågsnitt med färskost
Skagenröra
Najadlax med dillcreme
Örtbakad kycklingfilé
Matvetesallad med grönsaker
Lufftorkad skinka
Marinerade oliver **185 kr**
- 2.** Foccaccia med färskost & soltorkade tomater
Ruccolasallad med räkor & Pecorino
Tomatsallad med cocktailtomater och Mozzarella
Pastasallad med kronärtskocka, oliver och grillad paprika
Kycklingspett med solrospesto
Vitlöksdressing, salami, Parmesan **210 kr**
- 3.** Majsbröd
Ceasarpotatissallad
Mixad sallad med Tornbychampinjoner
och broccoli
Rostbiff från Sänkdalen
Picklad rödlök **165 kr**

Smörgåsar/lätta rätter

Räksmörgås med ägg, räkor och citronmajonnäs 70 g räkor/150 g räkor **75 kr/115 kr**

Wrap med valfri fyllning:

- Skagen **95 kr**
- Currykyckling **90 kr**
- Veg: Oumph och champinjoner **90 kr**

Smörgås med rostbiff, picklesmajonnäs och örtsallad **85kr**

Bagel med Salami och Brie **60 kr**

Jordärtskockssoppa med svampfräs **92 kr**

Paj med västerbottenost och rostat sidfläsk, tomatsallad **125 kr**

Ostfat med 3 sorters ost, kex och marmelad **115 kr**

Tilltugg

- 1.** Mörkt småbröd med varmrökt lax & citron **125 kr**
Ostpaj med Kalixlövrom
Brödsnitt med rökt hjort & lingon
- 2.** Öppen snitt med kronärtskocka & paprika **95 kr**
Paj med kikärtsröra, soltorkad tomat & basilika
Fröknäcke med Cambozola & marmelad
- 3.** Spett med cocktailtomat, mozzarella och oliver **115 kr**
Gurka med laxsallad och örter
Endiveblad med hackat ägg, skinka & gräslök



Dryck:

Lättöl/läsk, 33cl.	25 kr/st.
Kolsyrat vatten, 75 cl.	54 kr/st.
Starköl, 33 cl.	48 kr/st.
Starköl, 50 cl.	60 kr/st.
Vin, glas	60 kr/st.
Vin, flaska	fr. 280 kr/st.
Snaps/avec, 4 cl.	80 kr/st.
Kaffe/thé	25 kr

Specialkost/allergikost:

Vår ambition är att alltid leverera likvärdig kvalitet och innehåll på all förtäring för den som lider av någon typ av matallergi. Detta kräver information i förväg samt noggrannhet vid leverans.

Vi behöver därför senast en vecka före genomförande information om anmälda allergier, listorna ska levereras i excelformat med förnamn, efternamn samt allergi.

Om man har väldigt omfattande allergi får gärna telefonnummer finnas med så vi kan ta kontakt om något är oklart alternativt bifoga lista på vilka råvaror man kan äta. Specialkost som beställs senare än ett dygn innan genomförande debiteras utöver anmält antal.

Vi kan tyvärr inte tillgodose dieter.

Vi kan inte ta på oss ansvar för luftburna allergier då oftast flera sällskap vistas i våra lokaler.

Info:

Pris per person samt exkl moms om inget annat anges.

Minimum 30 gäster vid beställning av bankett samt buffémény, är Ni färre i sällskapet - begär offert.

Vi arbetar kontinuerligt med miljö- och klimatfrågor och nyttjar gärna lokala leverantörer.

Vi köper i *möjligaste* mån svenskt kött. Vi måste tyvärr reservera oss för tillgången på vissa av de produkter vi använder i våra menyer, ju längre framförhållning Du har i Din beställning desto större chans har vi att tillgodose Dina önskemål.

Vi är medlemmar i Östgötamat.

Vi serverar Löfbergs kaffe som är fairtrademärkt och ekologiskt.

Vårt bröd/ kaffebröd kommer från lokalt bageri.

Av allt vin som serveras vid våra banketter/konserter är ca. 70 % ekologiskt.

Tveka inte att kontakta oss om Du andra önskemål.

Menyn giltig tom 2020-12-31

