

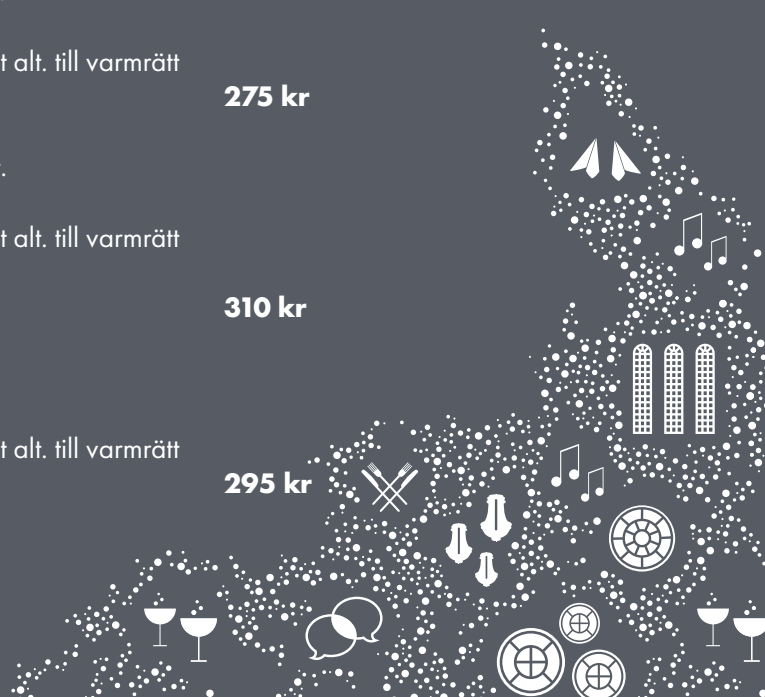
Bankettmeny

1. Rökt fläskfilé med havtorn och Jalapenopicklade tomater
Gösfilé från Yngaren fylld med lax och tryffel, Chablissås,
serveras med krossad potatis, dill och gräslök
Cheesecake/hemgjord tryffel/choklad- och saltkolakaka
Alt. två rätter **515 kr**
410 kr
2. Bakad röding med forellrom, gräslök, citrussås och kavringkrutonger
Kalvmedaljonger med trumpetsvamp, bakad smälök,
potatis och rostad paprika Pärön- och kardemumma paj med ekologisk
vaniljglass från Sänkdalens gård
Alt. två rätter **516 kr**
420 kr
3. Kräftsoppa med ljummen Västerbottenost-snitt
Oxfilé med saltorkad tomat, sherry och rostad potatis
Chokladkladdkaka med kokostosca, vaniljglass och inkokta bär
Alt. två rätter **610 kr**
530 kr
4. Örtskagen med syrad rödlök och brödsticks
Helstekt ryggbiff från Bjursund med kryddig Madeirasås, potatisgratäng
med Parmesan
Körsbärsparfait smaksatt med rom på browniebotten
Alt. två rätter **515 kr**
410 kr
5. Sotad lax med yuzumajonnäs och wakame
Hjortinnanlår, portvinsreduktion, bakade rotfrukter med sidfläsk och lök
Ekologisk glass från Sänkdalens gård med jordnötskola
Alt. två rätter **456 kr**
360 kr
6. Gräslökstårta med brynt smör och kavring, toppad med citronpärlor
Lins- och palsternacksbiffar med hasselbackspotatis och balsamicosky
Vanilj och hallonkaka med rårörda hallon
Alt. två rätter **456 kr**
360 kr

Dryckespaket

utvalda viner till din beställda meny

1. Ett glas kolsyrat vatten till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Kaffe **150 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 **275 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 **310 kr**
4. Ett glas Champagne/alkoholfritt alt.
Ett glas vin/alkoholfritt alt. till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Kaffe **295 kr**



Italiensk buffé

320 kr

Foccacia

Tomat och Mozzarellasallad

Pärsonsallad med pumpakärnor, spenat och citronricotta

Sallad med rostad potatis, saltorkad tomat, kapris och basilika

Pastasallad med grönsaker och fetaost

Kryddbakad lax med fänkål och apelsin

Vitlöksdressing

Kryddstekt fläskfilé med tomatpesto och balsamico

Kalv med tryffelaioli och rostad Parmesan

Chokladmousse med Amaretto och biscotti

Svensk buffé (med inslag från Östergötland):

350 kr

Surdegsbröd

Skagenröra med rökt Västerbottenost

Varmrökt lax från Finnö-fisk el Mossebo

Rostade betor med romansallad, honungsdressing och kavringssmul

Potatissallad med örter, äpplen och saltgurka

Rökt vildsvinsskinka med rotselleriremoulad

Ostpaj med rostad sidfläsk (ljummen)

Lingonmousse med havre crunch

Vegetarisk/Veganskbuffé:

320 kr

Rågbröd med ärtwasabi

Tofuskagen med tångkaviar

Kronärtskockspesto med solroskärnor och dill

Bönsallad med tomat, gurka och chili

Grönsakswok med oumph och havreris

Ugnsbakad blomkål med smälök och myntayoghurt

Morotsmojjo, tryffelolja och friterad grönkål

Saffransmorötter med kikärter

Vanilj och hallonkaka med rårörda hallon

Klassisk buffé

325 kr

Brödkorg

Vispat smör

Sallad med cocktailtomater, rödlök och vitost

Skagenröra i mördegsform

Varmrökt lax med örtcreme

Kycklingspett med gremolata

Tunnskivad ryggbiff med marinerad chili

Potatissallad med purjolök och rädisor

Brie med marmelad

Hallonmousse



Mingeltallrikar

Smörgåsar/after work / lätta rätter

1. Focaccia
Tomat & Mozzarellasallad
Kryddbakad lax med fänkål & apelsin
Pastasallad med saltorkad tomat, kapris & basilika
Fläskfilé med tomatpesto & balsamico
Talleyio med Parmesanbröd **220 kr**

2. Skagenröra med Kalixljörom **240 kr**
Rostade betor, romansallad, honungs dressing & kavringssmul
Potatisallad med örter, äpplen & saltgurka
Rökt vildsvinsskinka med rotselleriremoulad
Saint Agur med hjortron & chili

3. Tomatbröd **190 kr**
Kycklingfilé med oregano & citron
Risonisallad med grönsaker & fetaost
Vitlöksrostad broccoli
Tzatsiki

Wrap med räkor, kräftor & chili **124 kr**
Wrap med Oumph, BBQ-dressing, saltgurka, picklad vitkål & rödlök **99 kr**
Pitabröd med pannbiff, gräslökscreme & tomat **90 kr**
Sallad med räkor, sparris, ägg, sockerärtor & Rhode Island **145 kr**
Laxpaj med hovmästardressing och sallad **135 kr**
Biff Rydberg med senapscreme & rå äggula **250 kr**
Ostfat med 3 sorters ost, kex och marmelad **130 kr**

1. Mörkt småbröd med varmrökt lax & citron **135 kr**
Ostpaj med Kalixljörom
Brödsnitt med rökt hjort & lingon

2. Öppen snitt med kronärtskocka & paprika **105 kr**
Paj med kikärtsröra, saltorkad tomat & basilika
Fröknäcke med Cambozola & marmelad

3. Spett med cocktailtomat, mozzarella och oliver **125 kr**
Gurka med laxsallad och örter
Endiveblad med hackat ägg, skinka & gräslök



Dryck:

Lättöl/läsk, 33cl.	30 kr/st.
Kolsyrat vatten, 75 cl.	60 kr/st.
Starköl, 33 cl.	60 kr/st.
Starköl, 50 cl.	64 kr/st.
Vin, glas	68 kr/st.
Vin, flaska	fr. 320 kr/st.
Snaps/avec, 4 cl.	96 kr/st.
Kaffe/thé	30 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.

Menyn giltig tom 2022-12-31

