



## FESTMENYER

### **Meny - Aros Klassiker 288 kr**

*Förrätt:*

*Toast Skagen.*

*Vår trotjänare, en klassisk skagenröra med handskalade räkor.*

*Huvudrätt:*

*Helstekt oxfile med pepparsås.*

*Helstekt oxfile med vår sås på fem sorters peppar, serveras med krämig potatisgratäng och sauterade grönsaker.*

*Dessert:*

*Passionsfrukts- och kokospannacotta.*

*En fräsch smak av passion och kokos.*

*Toppas med passionsfruktsglace.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

### **Meny - Klassiker de lux 390 kr**

*Förrätt:*

*Löjromstoast.*

*En svensk klassiker. Serveras med finhackad rödlök, crème fraiche och rostat bröd.*

*Huvudrätt:*

*Grillad baconlindad tournedos med rövinssås.*

*Serveras med sparris, ugnstrostad tomat samt en krämig potatisgratäng.*

*Dessert:*

*Crème brûlée*

*Klassisk dessert som serveras med färska bär.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

### **Meny - För alla smaker 209 kr**

*Förrätt:*

*Laxtartar.*

*Rökt och färsk lax på kavring, serveras med hovmästarsås.*



*Huvudrätt:*

*Fläskfilé med champinjonkrämsås.  
Helstekt fläskfilé med champinjonkrämsås.  
Serveras med krämig potatisgratäng och sautégrönsaker.*

*Dessert:*

*Chokladmousse.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

**Meny - Askungen 439 kr**

*Förrätt:*

*Fisksoppa supreme.  
Soppa med smak av vitt vin och fänkål.  
Slås rykande het över lax, torsk, forellrom och örter.*

*Huvudrätt:*

*Husets Tournedo Rossini.  
Oxfile tournedo, toppad med anklever och tryffelpasta.  
Serveras med tryffel- och madeirasås, färsk sparris och pommes fondant.*

*Dessert:*

*Vanilj- och hjortronparfait.  
Vanilj- och hjortronparfait, serveras med mandelflarn.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

**Meny - Havsbris 234 kr**

*Förrätt:*

*Laxmousse med krassesås.  
Laxmousse med lime- och krassesås.  
Serveras med rostat bröd.*

*Huvudrätt:*

*Briohegratinerad torskrygg.  
Briohegratinerad torskrygg serveras med hummersås samt sparris & kokt potatis.*

*Dessert:*

*Frukt under mördeg*



*Färsk fruktblandning täckt med mördeg smaksatt med citronskal.  
Serveras med vaniljglass toppad med citronolja.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

**Meny - Sött och salt 359 kr**

*Förrätt:*

*Isade pilgrimsmusslor.*

*Vinångade kalla marinerade pilgrimsmusslor.*

*Serveras på citronskiva med en kallpressad rapsolja, smaksatt med chili och lime.*

*Toppad med laxrom.*

*Huvudrätt:*

*Ugnsbakad Åreröding.*

*Ugnsbakad med havssalt. Serveras med stekt sidfläsk, kantareller, Västerbottencrem<sup>é</sup> och potatispuré.*

*Dessert:*

*Fryst vit chokladcheesecake.*

*Serveras med päronsås och mörk chokladtryffel med Xanté.*

*Välj mellan förrätt & varmrätt eller 3 rätters.*

**Tänk på att det finns fler maträtter under våra sidor med förrätter, varmrätter och  
desserter.**

*Självklart går menyerna här ovanför att anpassa efter eventuella allergier.*

**Bröllopstårta. 89 kr**

*Bröllopstårter i valfri modell och smak.*

*Den mest sålda är vit Princesstårta i våningar.*

*Detta exempel kostar 89:- per portion, då ingår utkörning och montering av tårtan.*

*Kaffe 15:-, med socker och mjölk*

*Kaffe och bröllopstårta (paketpris) 99:-*

**Moms ingår i alla priser.**



## BARNMENYER

### Förslag på barnanpassad meny. 39 kr

*Förrätt:*

*Ost- & skinktoast.*

*Varmrätt:*

*Spaghetti med köttfärssås.*

*Köttbullar med kokt potatis & brunsås.*

*Lasagne.*

*Sallad serveras vid sidan om. (Barn kan ju ha väldigt bestämda åsikter om grönsaker.)*

*Dessert:*

*Glass med chokladsås.*

### **På förfrågan ordnar vi naturligtvis barnanpassad mat efter era behov.**

*Allergier är inget problem, vi kommer fram till en lösning tillsammans. Kontakta oss gärna vid frågor.*

*Tänk på att kolla med barnen om de vill ha barnanpassad mat eller vuxenmat.*

*Vill ni ha lugn och ro, låt då barnen vara med och välja.*

*Våra vanliga menyer kan även i vissa fall barnanpassas. Kontakta oss för pris.*