

BRÖLLOP - FRÅN 20 PERS

Meny 1 (Kock debiteras på plats) 542 kr

-Två Lyxcanapéer

-Kalixlöjrom, crème fraîche och rödlök

- Ankleverterriner med karamelliserad ananas och lök

- Tournedos på kalvrostbiff, rödlök- och balsamicosky, säsongens primörer, karljohansvamp- och västerbotten bakelse

- Vitchocklad pannacotta med färska bär och biscotti

/per person

Meny 2 (Kock debiteras på plats) 542 kr

- Cognac- och örtgravad oxfilé med tryffelmajonnäs, mâchesallat, bröd och smör

- Skaldjursfärserad rödtunga med sparris, chablissås och gratinerad duchessepotatis

- Trio på liten citronmaräng tarte, choklad brownie och macaron

/per person

Meny 3 (välj 2 eller 3 rätter)

3 rätter **595 kr**

Förrätt, varmrätt **495 kr**

Varmrätt, dessert **445 kr**

Förrätter

- Löjromstoast med smetana, hackad rödlök, citron och dill

- Klassisk toast skagen med citron, löjrom och dill

- Hummersoppa smaksatt med cognac serveras med ost och smördegstänger

Varmrätter

- Tournedos av oxfilé serveras med potatisbakelse smaksatt med parmesanost samt rödvinssås och säsongens primörer

- Lammracks överbakade med färska örter (timjan, rosmarin, oregano) serveras med chevreost och potatisbakelse samt grönsaksragu med calamataoliver och madeira sky

- *Helstekt hjortytterfile med portvinssås, selleripure, grönsaker i säsong samt potatisstomp smaksatt med brynt smör, persilja och salladslök*

Desserter

- *Klassisk cream brulée med färska hallon och jordgubbar*
- *Vaniljpannacotta med hallonkompott och mandel smulor*
- *Key lime paj med vispad grädde och bär efter säsong*

GRILLBUFFÉER - FRÅN 20 PERS

Buffé 1 - Min. 20pers 490 kr

Kock och grill tillkommer

Före:

*Liten skagen i glas med brödsticka
Ceviche på lax och pilgrimsmussla
Tomatbruchetta på grillat lantbröd*

Från grillen:

*Lammkorv Merguez
Citron och vitlöksmarinerade kycklinglår på spett
Marinerad kalventrecôte*

Från buffén:

Bearnaisesås

Chiliaioli

Smör på oliver, soltorakde tomater och persilja

Tzatziki

Potatissallad på färskpotatis med salladslök, kapis och strimlade sockerärtor

Sommarsallad med ranch dressing

Tomat och löksallad med riven buffelmozzarella

Surdegsbröd med färskoströra

Dessert:

Vaniljpannacotta med bär

/per person

Buffé 2 520 kr

Tilltugg:

Kall avokado soppa, serveras med västerbotten krisp

Rensteks wrap

Skagen på toast

Från grillen:

Chorizo

Kalventrecôte

Tunnskuren ört marinerad kycklingfilé

Vitlök- och chili marinerad flankstek

Från buffén:

Salsa verde

Örtsmör

Chiliaioli

Bearnaise

Tzatziki

Potatissallad

Ruccola och spenat sallad med krutonger

Fransk tomat- och löksallad

Senapsdressing

Fransk brie och fikonmarmelad

Surdegsbröd och smör

Dessert:

Sommartrifle med färska bär

/per person

TILLÄGG DESSERTER:

- Chokladmousetårta, 12-14 bitar 504 kr
- Citronmarängårta, 12-14 bitar 378 kr
- Vit choklad pannacotta med halloncoulis 55 kr
- Snöfläckig chokladbrownie med lättvispad grädde och färskt bär 55 kr