

## 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 färsk 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