



## FÖRETAGSMENY

### **Fläskfilé 495 kr**

*Förrätt: Skagentoast.*

*Varmrätt: Fläskfilé med saute, potatisgratäng.*

*Dessert: Chokladmousse*

### **Klassikern, Oxfilé 565 kr**

*Förrätt: Laxtartar på kavring*

*Varmrätt: Oxfilé med murkelsås.  
Serveras med sautégrönsaker och en krämig potatisgratäng*

*Dessert: Baileyspannacotta  
Serveras med mörk chokladmousse och skogsbärskompott*

### **Meny 2 490 kr**

*Förrätt: Oxfilécarpaccio på salladsbädd  
Serveras med riven parmesan och balsamicodressing*

*Varmrätt: Ugnsbakad laxfilé på sautébädd  
Serveras med citruscremé och gräddig rotfruktsgratäng*

*Dessert: Chokladkaka  
Serveras med cirtonfrommage och rårörda hallon*

### **Hjortytterfilé**

*Förrätt: Löjromstoast med gräddfyl, rödlök och västerbottenost chips.  
Serveras med klassiska tillbehör*

*Varmrätt: Hjortytterfilé  
Serveras med sautégrönsaker, kantarellsås och en krämig potatisgratäng*

*Dessert: Crémé brulee*

### **Vilda smaker från Norr**



*Förrätt: Rensteksröra på Kavrin*

*Varmrätt: Älgytterfilé serveras med betor och Västerbottensost smaksatt potatispuré, viltsky samt en kantarell och lingonchutney*

*Dessert: Messmörspannacotta*

### **Smaker av havet**

*Förrätt: Löjromstoast med gräddfil, rödlök och västerbottenost chips.*

*Varmrätt: Ugnsbakad röding serveras med potatispure och pepparrotskräm och dillolja.*

*Dessert: Crème brûlée med färska bär.*