



FESTVÅNINGSMENYER



SNITTAR OCH COCKTAILTILLTUGG

SERVERAS I SKED

Löjrom med gräddfil, rödlök och krutonger
Gravad laxtartar med pepparrot och äpple
Bifftartar med syrad gurka och schalottenlök
Jordärtskockskräm med picklad svamp och jordärtskockschips
Ostkräm med rostad beta och rädisa

Pris.....37 kr/st

FINGERFOOD

Sotad lax med sojamajonäs grönsaksrudité
Ostterrine på rågröd med löjrom och picklad lök
Vispad anklever med mjukkockt rimmad fläsklägg och vinkockt äpple
Varmrökt lax med dill- och citronmajonäs, forellrom i gemsallad
Skagenröra med krutonger på gemsallad
Gubbröra på kavring med gräslök och dill
Norröna Matjes på potatis- och Västerbottensterrine med smetana

Pris.....40 kr/st

LITE STÖRRE COCKTAILTILLTUGG I GLAS

Skagenröra i glas med krutong och löjrom
Pepparstektonfisk med sallad Nicoise
Halstrad pilgrimsmussla med asiatisk avokadokräm och salladslök, chili och finstrimlad sallad
Sojastekt biff med sallad på brynt ostronskivling, munggroddar, morot och kål, lime- och korianderaioli
Sallad på grön sparris med tryffelmajonnäs, varmrökt sidfläsk och Parmesan och surdegskrisp
Brynt hjortcarpaccio med inlagda kantareller, torkade tranbär och västerbottenkräm samt machésallad

Pris..... 55 kr/st

FESTVÅNINGSMENYER



SNACKS

Rostade mandlar, nötter och frön
Marinerade oliver
Gårdschips

Pris.....25 kr

BUFFÉTALLRIKAR

Färdig upplagd tallrik för stående eller sittande arrangemang.

MEDELHAVET

Chévrepaj med pinjenötter och färska fikon
Färsk grön sparris med tryffelmajonäs och ristad pancetta
Grekisk Sallad med fetaost och marinerad kronärtskocka
Ört- och citronmarinerad fläskfilé med buffelmozzarella och olivolja
Bresaularullad med marinerad svamp, parmesan och balsamico
Liten Vitello Tonnato med tomat och kapris
"Pinxtos" Vitlöks- och persiljemarinerad sardell på crostini

Pris.....320 kr

SVENSK

Gubbröra på knäcke
Sikaforsröra på rågbröd med löjrom och gräslök
Liten Biff Lindström med Dijonsenapskräm
Skagenröra på rågbröd med dillbakad havskräftstjärt
Västerbottenpaj
Varmrökt Lax med dill- och citronmajonnäs
Laxtartar på kallrökt lax med forellrom

Pris..... 340 kr

FESTVÅNINGSMENYER



TRERÄTTERSMENYER HORISONT

Vår/Sommar (april - september)

ALTERNATIV 1.

Halstrad pilgrimsmussla med baconkrisp, forellrom, machésallad, citronette samt dill- och broccolipuré
Helstekt lammytterfilé med kappa, serverad med getostbakelse, rosmarinsky och pressad potatiskaka
smaksatt med timjan och vitlök
Limepanna cotta med vit choklad, färska hallon, halloncoulis och lakritsflarn

Pris645 kr

ALTERNATIV 2

Citrongravad torsk med sikrom, smetana, torkad dill, gurka, gravad tomat samt pepparrot
Helstekt ryggbiff med dragonsky, bakad lök, tomat, haricot verts och färskpotatis med citron och smör
Blåbärgsglass med kryddkakskrutonger, rostad vit choklad och bärcoulis

Pris530 kr

ALTERNATIV 3

Örtfärserad majsckylingrulle med prästostkräm, gulbeta, potatiskrutonger och chips på lufttorkad skinka
Halstrad gös med anjovissås, rostade lökringar, spenat och fänkål serverad med dillstompad potatis
Borggårdens smultronglass med flädermarinerade jordgubbar och krossade drömmar

Pris560 kr

FESTVÅNINGSMENYER



TRERÄTTERSMENYER HORISONT

Höst/Vinter (oktober - mars)

ALTERNATIV 4

Gravad lätthalstrad röding med körvelkräm, picklade betor, parmesankrisp, löjrom och örtblad
Helstekt hjortytterfilé med Karl-Johansvampsky, smörbakad rotselleri, morot, svartrot,
rödlök och serverad med Västerbottensgratinerad potatis- och rotfruktspuré
Bakad tryffel med rostad mandel och havssalt, serveras med färskostglass och jorgubbscoulis

Pris..... 630 kr

ALTERNATIV 5

Sotad lax med inlagd schalottenlök, blomkål och morot serverad med nässelaioli och surdegskrutonger
Helstekt kalvytterfilé med sauterad ostronskivling smaksatt med vitlök och persilja,
serveras med rödvinsky, jordärtskockskräm och rostad Anyapotatis
Crème brûlée, smaksatt med mjölkchoklad, serverad med hallonparfait och honungsrostade hasselnötter

Pris..... 595 kr

ALTERNATIV 6

Terrine på kalv och rapsgris med rostad blomkålspuré, picklad rödlök, timjan och brynt smör, bakade champinjoner samt fröknäcke
Mjukbakad forell med tomat och pepparrot, Sandefjordsås, torkad dill och örtslungad citronpotatis
Vaniljyoghurtglass med mörk choklad, persikopuré, frostnypen färsk persika och chokladströssel

Pris..... 550 kr

FESTVÅNINGSMENYER



KONFERENSMIDDAG

MENY

Sotad lax med ingefärspicklad rödlök, serverad med soya- och chilimajonnäs och sikrom
Ugnsbakad majscklingbröst med rödvinssky, serveras med bacon, kastanjechampinjoner,
brässerad smålök och potatispuré
Gräddfilsamma cotta med rostad vit choklad och hallonkompott

Pris.....495 kr

Kaffe/te 30 kr

VINPAKET

1 glas mousserande vin
2 glas vin

Pris225 kr/person

FESTVÅNINGSMENYER



VÅRA UTVALDA VINER

CHAMPAGNE

EXKL. MOMS INKL. MOMS

Pol Roger Brut Réserve.....476 kr 595 kr

MOUSSERANDE VIN

Grans Moments Brut, Katalonien, Spanien268 kr 335 kr

VITT VIN

2012 Pinot Gris Réserve Bestheim, Alsace, Frankrike.....296 kr 370 kr

2010 Chablis Bouchard Aine & Fils, Bourgogne, Frankrike 320 kr 400 kr

2007 Jean Leon Chardonnay, Penedès, Katalonien, Spanien336 kr 420 kr

2012 Hemisferio Sauvignon Blanc Reserve, Torres, Chile268 kr 335 kr

RÖTT VIN

2010 Côte-du-Rhône Rouge, Guigal, Rhône, Frankrike..... 308 kr 385 kr

2007 Salmos, Torres, Priorato, Spanien..... 360 kr 450 kr

2007 Celeste, Torres, Ribera del Duero, Spanien..... 308 kr 385 kr

2012 Hemisferio Cabernet Sauvignon Reserve, Torres, Chile268 kr 335 kr

DESSERTVIN (PER GLAS)

2008 Chateau Simon, Sauternes, Frankrike.....72 kr 90 kr

Moscatel Oro Floralis, Torres, Katalonien, Spanien 64 kr 80 kr

Grådask, Tawny Port, Martinez Gassiot, Porto, Portugal 60 kr 75 kr

TILL KAFFET

Chokladtryffel27 kr 30 kr

Avec20 kr/cl 25 kr/cl

Övrig sprit.....17 kr/cl 20 kr/cl

ÖL & VATTEN

Ramlösa27 kr 30 kr

San Pellegrino mineralvatten 50cl 54 kr 60 kr

Lättöl27 kr 30 kr

Mellanöl 36 kr 45 kr

Starköl.....44 kr 55 kr

Kaffe / te 27 kr 30 kr