



FESTVÅNING & CATERING

## *Two courses menu* 540 kr

Med husets vinpaket, lokal, servering och ljudanläggning.  
Förrätt och varmrätt alt. Varmrätt och dessert.

### *Förrätter*

- Skaldjurscocktail på klassiskt vis med rostat bröd
- Gravad laxtartar toppad med svart kaviar
- Anklevermousse med rosesallad, lingon och rostat bröd
- Rökt renstek på salladsbädd med pepparrotvisp och rågbröd

### *Varmrätter*

- Två noisetter på fläskfilé, stuvade champinjoner och grillad tomat
- Murkelgratinerade kycklingfiléer med zucchini
- Halstrad lax med citronsås och grön sparris
- Gratinerad koljafilé med stuvade kantareller, pommes duchesse

### *Dessertes*

- Fläderblomsparfait med syltade björnbär
- Vaniljpannacotta med hallonspegel
- Blåbärspaj med vaniljtopp

### *Dryck*

- Mousseerande vin
- Ett glas husets röda eller vita vin till förrätt
- Ett glas med ombjudning husets röda eller vita vin till varmrätt
- Kaffe

Önskas tre rätter tillkommer 70 kr.

Alkoholfria drycker beställs vid bordet. Moms, serveringskostnader, bordsdekorationer, lokal och musikanläggning ingår i priset. Priset gäller för min. 30 personer.

Vi kan även erbjuda andra alternativ var god ring för prisuppgift.