

Konferensluncher

Lunchförrätter

Kantarell och färfiolsröra på kavringsskanapé.

Pågbröd med räkor, rökt lax och färskost.

Ausmanskost

130 kronor

Pannbiff med stekt lök och kokt potatis.

Ugnsbakad lax med pepparrotsräkor och vitvinsås. Serveras med potatispuré.

Fruktpäckad fläskkarré med gräddsås och äppelmos. Serveras med kokt potatis.

Bräckt oxbringa med gräddkokta jordärtskockor.

Lammfärsbiffar med rödvinsås och fetaostcreme. Serveras med rostad potatis.

Kycklingfilé med chèvreinägersås. Serveras med grönsaksris.

Konferenslunch

175 kronor

Örtkryddad lammstek med myntasås och potatisgratäng samt rostade rotfrukter.

Pumpstek från Ejmunds gård med pickles och rosmarinkryddad rödvinsås.

Serveras med rostad potatis.

Murkelfärserat kalkonbröst från källstade kalkonfarm.

Serveras med råstekt potatis och cognacgräddsås.

Potatis & citrusöverbakad rödingfilé. Serveras med brunoise och gräslöksås.

Alla luncher inklusive sallad, smör, bröd, måltidsdryck, kaffe och chokladbit.

Luncher med förrätt på bordet 45kr extra.

Konferensmiddagar

Meny ett

Förrätt:

Mackmyragravad lammfilé med ört & dijoncreme. Serveras med rosmarinknäcke.

Varmrätt:

Butta med brynt smör, brunoise och pepparrot. Serveras med dillslungad potatis.

Dessert:

Chokladfondant med rårörda hallon och vaniljgrädde.

Meny två

Förrätt:

Gulbetsoppa med parmesanflarn och chiliräkor.

Varmrätt:

Smörstekt fasanbröst med hallonvinägersky.

Serveras med Polenta & sötpotatisbakelse.

Dessert:

Gäsemoras ostkaka med hemgjord hallonsylt och lättvispad grädde.

Meny tre

Förrätt:

Purjolöks sotad rimmad hälleflundra med rökt räkäoli.

Varmrätt:

Rödvinsmarinerad hjortfilé med ädelostcreme och viltsky.

Serveras med potatiskroketter och grilltomat.

Dessert:

Vanilj & tonkabönspannacotta med frukt och bärsallad.



Meny fyra

Förrätt:

Glacerad gäslever med fikon & pumpernickel.

Varmrätt:

Kalvfilé Oscar. Rödvinssås, bearnaise & hummer. Serveras med potatis- och purjolökskaka.

Dessert:

Flädersorbet med cointreau & färska bär.

Meny fem

Förrätt:

Hummercheesecake med löjrom och crème fraîche

Varmrätt:

Ankrillettefyllt gäsbröst med portvinssås och grönsaksfräs.

Serveras med hasselbackspotatis.

Dessert:

Vitchokladmousse med pistageflarn och blåbärskompott

Meny sex

Förrätt:

Påraka med löjrom & kräftskagen.

Varmrätt:

Örtmarinerade lammracks med persiljerotscreme & rödvinssås.

Serveras med Potatisgratäng

Dessert:

Saffranspannkaka med salmbärssylt samt lättvispad grädde.

Alla menyerna kostar 425kronor

Med vinpaket 675 kronor

Konferenskafe

Kaffe med muffins/bulle 55kronor

Kaffe med saffranspannkaka/kladdkaka 65 kronor

Kaffe med enkel smörgås 65 kronor

Kaffe med matig smörgås 85kronor

Frukostbufféer

Kall frukostbuffé 75kronor

Varm frukostbuffé 125 kronor