



FESTMENY

MENY 1

HUMMER

Bisque med grillad hummer, butternut-pumpa, bonbönor och krispig vitlök

VINFÖRSLAG Le Versant Chardonnay, Frankrike
Flaska 425 kr Glas 115 kr

ÄLG

Älgytterfilé med selleripuré, rostad Karl Johan-svamp, smörad timjanssky, rotfruktschips och torkade tranbär

VINFÖRSLAG Marques de Caceres Crianza, Spanien
Flaska 425 kr Glas 115 kr

CHOKLAD

Vit chokladcrème med havtornssorbet, mjuk maräng och tuile

VINFÖRSLAG Petit Guiraud Sauternes, Frankrike
Glas 4 cl 56 kr

3 RÄTTER 595 KR

2 RÄTTER 495 KR

MENY 2

TRYFFEL

Friterat ägg med tryffel, sojabönor, duxelle, svartrot och libbsticka

VINFÖRSLAG Conte Ricci Barbera, Italien
Flaska 450 kr Glas 120 kr

HÄLLEFLUNDRA

Lättrimmad hälleflundra med syrlig vitvinsås, morotspuré, krispig selleri och tångkaviar

VINFÖRSLAG The Big Top Chardonnay, USA
Flaska 425 kr Glas 115 kr

HALLON

Glass, karamell, chokladkaviar och saltlakrits.

VINFÖRSLAG Rocca Sveva Recioto, Italien
Glas 4 cl 56 kr

3 RÄTTER 545 KR

2 RÄTTER 445 KR

VÄLKOMMEN MED DIN FÖRFRÅGAN TILL: MONICA.T.LINDQVIST@ELITE.SE | 054 29 30 25

Priserna i ovanstående menyer gäller när alla i sällskapet väljer samma meny med hänsyn till allergier där avvikelser får förekomma.



MENY 3

CHÈVRE

Variation på betor med friterad chèvre, örtcrème och kryddkrasse

VINFÖRSLAG Zonnenbloem Sauvignon Blanc, Sydafrika
Flaska 425 kr Glas 115 kr

ANKA

Krispigt ankbröst med pumpacrème, portvinskryddningar och apelsinsikum.

VINFÖRSLAG Bouchard Pinot Noir, Frankrike
Flaska 425 kr Glas 115 kr

ÄPPLE

Vaniljglass med äppelterriner, kardemumma-marängar och kanderade valnötter

VINFÖRSLAG Moscatel du Setubal NV, Portugal
Glas 4cl 56 kr

3 RÄTTER 445 KR

2 RÄTTER 345 KR

VÄLKOMMEN MED DIN FÖRFRÅGAN TILL: MONICA.T.LINDQVIST@ELITE.SE | 054 29 30 25

Priserna i ovanstående menyer gäller när alla i sällskapet väljer samma meny med hänsyn till allergier där avvikelser får förekomma.