



## FESTMENYER 2018

*I nedanstående priser så ingår även detta.*

*\*Tygdukar, linnenervetter, porslin, våra levande blommor.*

*\*Ordentligt med personal.*

*Priserna är exkl moms, inom parantes är det inkl moms*

Lokalhyra tillkommer efter kl 23.00 för sällskap över 50 personer senaste sluttid är 02.00, se under fliken övrigt på hemsidan.

### Förslag på vinpaket:

**Vi räknar på 1 glas vin till förrätten, 2 glas vin till varmrätten samt 6 cl dessertvin**

Husets viner: 2-rätter 228kr (285kr), 3-rätter 275kr (345kr)

Medelklass viner: 2 rätter 270kr (338kr), 3-rätter 320kr (400kr)

### **Meny 1: pris 2-rätter 310kr (347kr) 3-rätter 395kr (442kr)**

Carpaccio på regnbågsforell med bärkapris, salladslök och fetaostkräm

Serranolindad fläskfilé från Rocklunda gård med rödvinssås, primörer och chorizostekt potatis

Vaniljpannacotta med jordgubbssås och mandelcrunch

### **Meny 2: pris 2-rätter 345kr (386kr) 3-rätter 450kr (504kr)**

Lufttorkad skinka med melonsallad, saltrostade solroskärnor och hyvlad parmesanost

Bakad rödingfilé med blåmusselsås, rostad blomkål, samt potatispuré kryddad med rökt sej, vitlök och örter

Lakritsparfait med krossad turkisk peppar och hallonsås

### **Meny 3: pris 2-rätter 415kr (465kr) 3-rätter 535kr (600kr)**

Skagenröra på Sundbys grova toppad med löjrom

Stekt vildandsbröst med konjak- och gräddsås, säsongens primörer samt pommes Anna

Blåbärsterrin med mandelmjök blåbärglass och vit choklad

### **Meny 4: pris 2-rätter 450kr (504kr) 3-rätter 600kr (672kr)**

Ägg Royal med löjrom, Västerbottenost, rödlök, gräslök och potatiships

Helstekt oxfilé med grönpepparskysås, jordärtskockspuré, primörer och potatistopp

Mjölchokladbavaroise med mango, passionsfrukt, kaksmulor och riven vit choklad

**SKROLLA NER FÖR FLER FÖRSLAG**

## FÖRSLAG PÅ ALTERNATIVA MATRÄTTER

ÖNSKAR NI KOMMA MED EGNA FÖRSLAG ELLER ÄNDRA I VÅRA, HÖR GÄRNA AV ER

### Förrätter:

- \*Mozzarella caprese. *Gjord på Svenska Vikentomater och buffelmozzarella. Serveras med surdegsbaguette och olivolja. VEGETARISK*
- \*Sundbys S.O.S. (Smör, ost & sill) 3 olika sillinläggningar med Västerbottenost och spisbröd
- \*Rökt laxmousse på kavring med äpple, pepparrot och krasse
- \*Laxtartar med kapris på en bädd av jungfrusallad med pepparrot, dill och citronvinnägrette
- \*Smörsteka pilgrimsmusslor med blomkålspuré, kryddkrasse samt chips av lufttorkad skinka
- \*Kalvcarpaccio med fårost, bärcapris och rostade pinjenötter
- \*Hjortcarpaccio med västerbottenkräm, frostnypta lingon och syltad svamp
- \*Oxfilecarpaccio med hyvlad parmesan, ruccola, rödlök, olivolja och svartpeppar

### Varmrätter:

- \*Saltbakad rotselleri med svampragu och örtslungade primörer VEGETARISK
- \*Halstrad hälleflundra med citronsås, primörer, knaperstekt chorizo och pommes duchesse
- \*Ångad torskrygg med hummersås, primörer och kokt potatis
- \*Smörstekt gösfilé med fänkålsallad, Pernodsås och vinkokta rotfrukter
- \*Bakad forell med pocherat ägg, hollandaisesås, grön sparris och dillslungad potatis
- \*Pocherad kummelfilé med kapris, pepparrot, brynt smör samt betor och potatis
- \*Stekt majskycklingbröst med gröna bönor, parmesanstuvad spetskål, kycklingsky samt klyftpotatis
- \*Helstekt kalvytterfilé med bakad tomat, haricôts vertes, bearnaisesås och örtslungad potatis
- \*Lammrostbiff med rosmarinsky, getostkräm samt rostad potatis med rödbetor
- \*Lammytterfilé med lammsky, lökragu samt potatis- och palsternackspuré
- \*Helstekt ryggbiff med pepparsås, gröna bönor, rödvinskockt schalottenlök och pommes chateau
- \*Nattbakad fläksida från Rocklunda gård med stekta äpplen, skysås och örtig potatispuré
- \*Helstekt oxfilé med madeirasky, tryffeldoftande bönor och råstekt potatis

### Efterrätter:

- \*Tre sorters Svenska gårdsostar med marmelad och kex
- \*Hallonpannacotta med lakritssås och kaksmulor
- \*Fläderpannacotta med rårörda hallon och rostad mandel
- \*Vaniljglass med maräng och färska jordgubbar (endast sommar månader)
- \*Moccamousse med konjaksgrädde och pistageströssel
- \*Varm chokladkaka med flädergelé och hallonsorbet
- \*Blåbärscheesecake med bärsås och mynta
- \*Terostad ananas med vanilj- och romparfait
- \*Chokladtryffelsterne med apelsin och vispgrädde