

Förbeställning Meny

1/2

Hej kära gäst här följer lite information angående förbeställning av mat vid 8 -12 personer

Anledningen till att vi önskar förbeställning av mat är att er väntan mellan att beställa vid bordet och att våra kockar ska förbereda detta är att vi tillsammans sparar tid och att alla gäster ska få samma service.

Vi förbereder er beställning innan ni kommer men vi gör aldrig i ordning någon mat innan ni har kommit och satt er vid bordet.

Vårt önskemål är VÄNLIGT MEN BESTÄMT att ni väljer ut 1-2 förrätter, 2-3 varmrätter (självklart ordnar vi även vegetariskt alternativ förutom dessa 3 rätter) och 1-2 desserter, vår målsättning är att vi vill att "nästan" alla ska få maten samtidigt (allt beroende på antalet gäster ni är i sällskapet)

Den andra anledningen är att köket "står stilla" under denna tid vi lägger upp maten. Det medför att andra gäster får vänta längre på sin mat.

Vid förbeställning av mat och någon gäst inte kan medverka kommer vi att debitera detta om ni inte meddelat detta innan ni kommer.

Vår strävan är alltid:

Kvalitet – Service – Omtanke och Kandoo.

Varmt Välkommen och tack för samarbetet.

Micke & Anneli med medarbetare

Förbeställning Meny

2/2

FÖRRÄTTER (Max 2 olika rätter)

CANAPÉ HIGHLAND	96:–
Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, pepparrot serveras på kavring från Frejas bageri.	
KALIX LÖJROM	225:–
Kalixlöjrom serveras med smetana, röd lök och västerbottenpaj.	
KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA	129:–
Krämig kantarellsoppa* serveras med Jämtlänskt rökt renhjärta och foccaciabröd.	
GRATINERAT VITLÖKSBRÖD	94:–
Mozzarellagratinerat foccaciabröd serveras med aioli.	
PLOCKTALLRIK	179:–
Rökt renkorv, rökt älgkorv, rökt renhjärta, Manchego(ost), Gullrun(ost), kalamataoliver.	
CHEVRE	99:–
Fransk Chèvre President serveras på stekt toast som toppas med hjortron och valnötter.	

VARMRÄTTER (Max 3 olika)

TOURNEDOS	319:–
Svensk färsk oxfilé menu, serveras med pepparsås med touche av Dalwhinnie whisky och potatisgratäng.	
LAMMYTTERFILÉ TIMJAN & WHISKY MARINERAD	249:–
Naturkött från Nya Zeeland serveras med rödvinssås, aioli och potatisgratäng.	
RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND	329:–
Marinerad Reninnerfilé serveras med kantarellsås, whiskymarinerade lingon samt potatisgratäng.	
TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR Vegetarisk/Vegetarian	179:–
Serveras med champinjoner, lök, paprika och cocktailtomater serveras med vitlöksdressing och pommes.	
RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN	279:–
På en bädd av champinjoner, cocktailtomater, paprika och lök. Serveras med kantarellsås och potatisgratäng.	
ISLAYBURGARE	184:–
200g Black Angusfärs från Åhns i Hallen serveras med vitlöksdressing, salsa, Islayglaze och pommes frites.	
CHEESE & BACON BURGARE	184:–
200g Black Angusfärs från Åhns i Hallen serveras med cheddarost, bacon, bbq sås, chilibearnaise och pommes frites.	
OXFILÉPASTA	169:–
Svensk färsk oxfilé menu, krämig pepparsvampsås, paprika, cocktailtomater, champinjoner toppas med parmesan.	
GRILLAD KYCKLINGSANDWICH	179:–
Svensk kycklingfilé från Guldfågel på toast med tomat, sallad, hickoryrökt bacon, guacamole. Tryffelmajonäs och pommes.	
OXFILETOAST	209:–
Svensk färsk oxfilé menu på toast med tomat, hickoryrökt bacon, serveras med pepparsås och pommes.	
VEGETARISK PASTA	159:–
Serveras med krämig pepparsvampsås, paprika, cocktailtomater, champinjoner och parmesan.	

DESSERT (Max 2 olika rätter)

DALWHINNIE CHOKLADTRYFFELTÅRTA	88:–
Valhronatårta med ett stänk av Dalwhinnie whisky serveras med grädde.	
PASSIONSFRUKT PANNACOTTA	79:–
SALTED CARAMEL	79:–
Digestivekex och vit choklad i botten med salted caramelcrémé ovanpå, serveras med grädde*.	
DALWHINNIE´S CRÈME BRÛLÉE	99:–
Serveras med hjortron och bränns av med Cassonade socker.	

Har ni allergi eller särskilda önskemål prata med någon av oss i personalen

* Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör och smetana.