

# 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)

<b>CANAPÉ HIGHLAND</b>	96:-
Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, pepparrot serveras i smördegs bouchée.	
<b>KALIX LÖJROM</b>	225:-
Kalixlöjrom serveras med crème fraiche, röd lök och västerbottenpaj.	
<b>KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA</b>	129:-
Krämig kantarellsoppa* serveras med Jämtlänskt rökt renhjärta och foccaciabröd.	
<b>GRATINERAT VITLÖKSBRÖD</b>	94:-
Mozzarellagratinerat foccaciabröd serveras med aioli.	
<b>PLOCKTALLRIK</b>	179:-
Rökt renkorv, rökt älgkorv, rökt renhjärta, Manchego(ost), Gullrun(ost), kalamataoliver.	
<b>CHEVRE</b>	99:-
Fransk Chèvre President serveras på stekt toast som toppas med hjortron och valnötter.	

### VARMRÄTTER (Max 3 olika)

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

### DESSERT (Max 2 olika rätter)

<b>DALWHINNIE CHOKLADTRYFFELTÅRTA</b>	88:-
Valhronatårta med ett stänk av Dalwhinnie whisky serveras med grädde.	
<b>PASSIONSFRUKT PANNACOTTA</b>	79:-
<b>ITALIENSK GLASSBOMB MED SMARTIES</b>	79:-
Tartufo en kärna av Limoncellocrème täckt av citronglass, maräng och vår egna saltade kolasås.	
<b>SALTED CARAMEL</b>	79:-
Savoiardokex och riven vit choklad i botten med salted caramelcrémé ovanpå, serveras med grädde*.	
<b>DALWHINNIE´S CRÈME BRÛLÉE</b>	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 Mjolk, Grädde, Smör och Crème Fraiche.