

# Kärranäs

RESTAURANG

## FESTMENY



## FESTMENYER

### FÖRDRINKSTILLTUGG

Skogschampinjon i små pajskal med friterad kruspersilja

\*

Gravad lax med gurka, dill och senapskräm

\*

Sikrom med crème fraiche, dill och rödlök på kex

\*

Kallrökt lax med färskost serveras i frasig strut

\*

Kvibille gräddädelost med lufttorkad skinka och lagerbladkokta fikon

\*

Skaldjursröra med pepparrot och rödlök

Pris: 45:-/st





## MENY 1

Klassisk Toast Skagen toppad med sikrom

\*

Rödvinsbräserad högrek med syltlök, champinjoner samt rökt fläsk, serveras med potatispuré

\*

Äppeldessert med vaniljkräm och vaniljmulor

\*

Menypris 465: -

\*

Lokalhyra, möbler, dukning med linne och serveringspersonal ingår i menypriset

## MENY 2

Lättrökt tunnskivad najadlax med Västerbottensostpaj samt pepparrotskräm

\*

Hjortfilé med kryddstark korv, pressgurka samt kronärtskocka, serveras med ugnsbakade vinterprimörer med smak av färska örter.

\*

Ljummen chokladkaka med kolagrädde, krossad maräng samt chokladsås

\*

Menypris 555: -

\*

Lokalhyra, möbler, dukning med linne och serveringspersonal ingår i menypriset



MENY 3

Laxtartar med rostade pinjenötter samt en mild senaps- och dilldressing

\*

Helstekt kalventrecôte med bearnaisesås, serveras med säsongens primörer samt friterad sötpotatis

\*

Fransk chokladdessert med en smak av kaffe, smör crème och chokladkräm

\*

Menypris 555: -

\*

Lokalhyra, möbler, dukning med linne och serveringspersonal ingår i menypriset

MENY 4

Rosastekt ankbröst från frigående anka serveras med rostad brioche och honungsrostade hasselnötter

\*

Ugnsbakad torskrygg med tomat, kronärtskocka, silverlök och smörad hummersås

\*

Mördegstartelett fylld med citroncrème, toppad med italiensk maräng

\*

Menypris 780:-

\*

Lokalhyra, möbler, dukning med linne och serveringspersonal ingår i menypriset



MENY 5

Soppa på västerbottenost med knaperstekt fläsk samt toast med gräddkockt svamp

\*

Svensk majsckvelling med potatisterrin, parmesanost och sherryvinägersky

\*

Grön äppelmousse med en kärna av äppelkompott glaserad med hallonsås

\*

Menypris 485: -

\*

Lokalhyra, möbler, dukning med linne och serveringspersonal ingår i menypriset

VEGETARISK MENY

Trerättersmeny skapas efter säsong

\*

Menypris från 485: -

\*

Lokalhyra, möbler, dukning med linne och serveringspersonal ingår i menypriset

VEGANMENY

Trerättersmeny skapas efter säsong

\*

Meny pris från 485: -

\*

Lokalhyra, möbler, dukning med linne och serveringspersonal ingår i menypriset





## SÄSONGSMENY

Fredric Andersson val av säsongens delikatesser eller om ni själva har några önskemål så hjälper vi gärna till.

\*

Menypris: Be om offert

## BUFFÉER

Önskar ni beställa buffé kontakta oss så kan vi tillsammans erbjuda er efter önskemål

\*

Menypris: Be om offert

## OST

Tre ostar från trakten med klassiska tillbehör

\*

Menypris från 125: -



## VICKNING

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup

45: -

\*

Grillad ostkorv med surkål, mjukt tunnbröd, hyvlad rödlök samt senap

125: -

\*

Pytt i panna med rödbetor, knäckebröd och cheddarost

120: -

\*

Janssons frestelse med knäckebröd och Västerbottensost

130: -

## ÖVRIGT

Dryckespaket – inkluderar 1 glas vin till förrätt, 1 glas vin med påfyllning till varmrätt, 6 cl dessert-  
vin samt kaffe. Kostnad för fördrink och avec tillkommer.

Förslag på dryckespaket till respektive meny lämnas vid förfrågan

\* Samtliga i sällskapet äter samma meny, undantag för allergier

\* Festvåningsmenyer, minimum ca. 30 gäster

\* Vi vill ha din beställning 5 dagar innan

\* Alla priser är inkl. moms

