

Kärranäs

RESTAURANG

FESTMENY

SEPTEMBER 2016 - APRIL 2017



FESTMENYER

FÖRDRINKSTILLTUGG

Gravad lax med gurka, dill och senapskräms

*

Sikrom med crème fraiche, dill och rödlök på kex

*

Kallrökt lax med färskost serveras i frasig strut

*

Friterad ansjovis med dragonmajonnäs

*

Skaldjursröra med pepparrot och rödlök

*

Kvibille gräddädel med lufttorkad skinka och lagerbladkokta fikon

*

Västerbottenostterrin med strimlade syrade morötter

*

Skogschampinjon i små pajskal med friterad kruspersilja

*

Saltrostad mandelpotatis med sikrom samt gräslök

*

Gravad röding med gurka, dill och senapskräms

Pris: 35:-/st



MENY 1

Rökt citronpepparlax med Västerbottensostpaj samt pepparotskräm

*

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

*

Äppeldessert med vaniljkräm och vaniljsmulor

Menypris 295:- Dryckespaket från 250:-

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

MENY 2

Klassisk Toast Skagen toppad med löjrom från Junkön i Luleåskärgård

*

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 455:- Dryckespaket från 250:-

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



MENY 3

Laxtartar med rostade pinjenötter samt en mild Västerbottenostdressing

*

Helstekt kalventrecôte med bearnaisesås serveras med säsongens primörer samt friterad färskpotatis

*

Chokladmoussebakelse fylld med vaniljkräm serveras med vaniljglass

Menypris 425:- Dryckespaket från 250:-

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

MENY 4

Anklevermousse från frigående anka serverat med rostad brioche med sauterngelé, sallad med hasselnötter

*

Marulksfilé med friterad havskräfta samt purjolök kokt i hummergrädde serveras med citron och smörglaserade kålfrukter

*

Mördegstartelett fylld med citroncrème, toppad med italiensk maräng

Menypris 675:- Dryckespaket från 250:-

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



MENY 5

Soppa på Kvibille cheddarost med knaperstekt fläsk samt toast med gräddkokt svamp

*

Fänkålsskryddad svensk fläskfilé med späda primörer, dragonsky och potatisgratäng

*

Vaniljkräm med kanelstekta äpplen samt marängsmulor

Meny pris 295:- Dryckespaket från 250:-

Lokalhyra, möbler, dukning med linne och serveringspersonal ingår i meny priset

VEGETARISK MENY

Trerätters meny skapas efter säsong

Menypris från 295:- Dryckespaket från 250:-

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

VEGANMENY

Trerätters meny skapas efter säsong

Meny pris från 295:- Dryckespaket från 250:-

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 95:-



VICKNING

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup

27:-

*

Grillad lammkorv med surkål, mjukt tunnbröd, hyvlad rödlök samt Anderssons senap

60:-

*

Pytt i panna med rödbetor, knäckebröd och Västerbottenost

85:-

*

Janssons frestelse med knäckebröd och Västerbottenost

90:-

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 20 gäster

* Vi vill ha din beställning 3 dagar innan

* Alla priser är inkl. moms

