

# Kärranäs

RESTAURANG

## FESTMENY

HÖST / VINTER 2018-19



## FESTMENYER HÖST / VINTER 2018-19

### 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

\*

Friterad ansjovis med dragonmajonnäs

\*

Kvibille gräddädelost med lufttorkad skinka och lagerbladkokta fikon

\*

Västerbottensostterrין med strimlade syrade grönsaker

\*

Saltrostad mandelpotatis med sikrom samt gräslök

\*

Gravad röding med gurka, dill och senapskräm

\*

Skaldjursröra med pepparrot och rödlök

Pris: 35:-/st



### MENY 1

Klassisk Toast Skagen toppad med sikrom

\*

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

\*

Äppeldessert med vaniljkräm och vaniljsmulor

\*

Menypris 295:-

\*

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

### MENY 2

Lättrökt tunnskivad hälleflundra 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

\*

Meny pris 455:-

\*

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



### MENY 3

Laxtartar med rostade pinjenötter samt en mild senaps- och dill dressing

\*

Helstekt kalventrecôte med bearnaisesås, serveras med säsongens primörer samt friterad sötpota-

tis

\*

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

\*

Menypris 425:-

\*

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

### MENY 4

Rosastekt ankbröst från frigående anka serveras med rostad brioche och honungsrostade hassel-

nötter

\*

Ugnsbakad torskrygg med tomat, kronärtskocka, silverlök och smörad hummersås

\*

Mördegstartelett fylld med citroncrème, toppad med italiensk maräng

\*

Menypris 675:-

\*

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



### MENY 5

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

\*

Svenskt majs kyckling med potatisterrin, parmesanost och sherryvinägersky

\*

Grön äppelmousse med en kärna av äppelkompott glaserad med hallonsås

\*

Menypris 325:-

\*

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

### VEGETARISK MENY

Trerättersmeny skapas efter säsong

\*

Menypris från 395:-

\*

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

### VEGANMENY

Trerättersmeny skapas efter säsong

\*

Meny pris från 395:-

\*

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 Västerbottensost

85:-

\*

Janssons frestelse med knäckebröd och Västerbottensost

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

