

Kärranäs

RESTAURANG

FESTMENY

VÅR/SOMMAR 2018



FESTMENYER VÅR/SOMMAR 2018

FÖRDRINKSTILLTUGG

Gravad lax med gurka, dill och senapkräm

*

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

*

Västerbottensostterrין med strimlade syrade morötter

*

Skogschampinjoner i små pajskal med friterad kruspersilja

*

Saltrostad mandelpotatis med sikrom samt gräslök

*

Gravad röding med gurka, dill och senapskräm

*

Sikrom med crème fraiche, dill och rödlök på kex

Pris: 35:-/st



MENY 1

Rökt citronpepparlax med Västerbottensostpaj, jungfruskottsallad samt pepparotskräm

*

Svensk kycklingfilé med grillad paprika, hyvlad rödlök samt färsk basilika. Till detta serveras sommarprimörer, kokta rödbetor med smör och Läsösalt, potatispuré med smak av brynt smör och citron samt hollandaisesås

*

Klassisk gräddtårta med jordgubbar

*

Menypris 295:-

*

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

MENY 2

Halstrad makrill med pepparrotsmajonnäs, färsk gurka, sikrom samt knaperstekt rökt sidfläsk

*

Hjortfilé med grillad kryddstark korv, pressgurka samt kronärtskocka, serveras med cheddarost-gratinerad potatispuré med smak av vitlök samt citron- och rosmarinsky

*

Ljummen chokladkaka med kolagrädde, krossad maräng samt chokladsås

*

Meny pris 395:-

*

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



MENY 3

Laxtartar med avokado, rostade pinjenötter samt en mild Västerbottensostdressing

*

Rödvinbräserad kalvbringa med murklor, betor samt en potatis- och lökgratäng

*

Chokladmoussebakelse fylld med vaniljkräm serveras med vaniljglass

*

Menypris 425:-

*

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

MENY 4

Anklevermousse från frigående anka serveras med rostad brioche med sauterngelé och sallad med hasselnötter

*

Marulksfilé med friterad havskräfta samt purjolök kokt i hummergrädde serveras med citron och smörglaserad vitsparris

*

Mördegstartelett fylld med citroncrème, toppad med italiensk maräng

*

Menypris 675:-

*

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



MENY 5

Kall inkokt lax med vitvinsås samt smörstekt vit sparris

*

Fänkålskryddad svensk fläskfilé med späda primörer, dragonsky och potatispuré

*

Jordgubbar i vanilj- och fläderlag med långfilspudding och rostad mandelflan

*

Menypris 295:-

*

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

VEGETARISK MENY

Trerättersmeny skapas efter säsong

*

Menypris från 295:-

*

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

VEGANMENY

Trerättersmeny skapas efter säsong

*

Meny pris från 295:-

*

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 10 gäster

* Vi vill ha din beställning 3 dagar innan

* Alla priser är inkl. moms

