

LUNCHBUFFÉ

v 18

Måndag

Kokt koljafilé i krämig ramslökssås serveras med strimlade rotfrukter och dillslungad potatis

*

Kärranäs lasagne serveras med hyvlade primörer och lättrokt tomatkompott

Tisdag

Smörstekt sej med kall örtsås serveras med vårens primörer och kokt potatis

*

Stekt rimmat fläsk med löksås alt. Anderssons blodpuddin

Onsdag

Kokt torskfilé i vitvinssås serveras med primörer och kokt potatis

*

Klassiska Wallenbergare med gröna små ärtor, potatispuré och lingon

Torsdag

Panerad smörstekt spättafilé med gubbröra, kokt potatis, morötter och sparris

*

Örtstekt kycklinglårfilé med champinjoner, gräddig grönpepparsås, rönnbärsgelé och stekt potatis

Fredag

Asiatisk fiskgryta med lime, chili och kokos serveras med primörer samt ris med smak av kardemumma

*

Kärranäs BBQ-kött, korv från Johan i Hallen, råstekta färska grönsaker, potatisgratäng, béarnaisesås och Barbecue Sauce Original



LUNCHBUFFÉ

v 18

Daglig sallad

Salladsbuffén består av säsonganpassade sallader, rotfrukter, dressingar samt röror på baljväxter till detta serveras Kärranäs filmjölsbröd samt Anderssons bregotte

Som avslutning på lunchen bjuds det på kaffe från Löfbergs samt Kärranäs lilla kaka.

Lunchbuffé med varmrätt, sallad, måltidsdryck samt kaffe med liten kaka ingår i

lunchpriset 109:- med Kärranäs 10-kort 99:-

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn



MATSAL GRANITEN

Förrätter

- Skaguntoast toppad med sikrom, serveras med riven pepparrot
 - Krämig skaldjurssoppa smaksatt med cognac
 - Delikatesser och charkuterier från Butik Kärranäs
 - Kärranäs silltallrik med lagrad ost
 - Gräddig kantarelltoast med pocherat ägg

Varmrätt

Valfri husmanskosträtt samt salladsbord från dagens buffé

Efterrätter

- Chokladganache och mjölkchokladmousse på en krispig botten. Toppad med vit chokladmousse
 - Hallon- och jordgubbstiramisu med mascarpone mousse dekorerad med vit choklad
 - Äppletartelett med mandelcrème och karamelliserade äpplen
- Citrondessert med krispig smörbakad botten, krämig citroncrème och italiensk maräng. Toppad med flagad mandel samt citruszeste

Menypriser

Förrätt & varmrätt: 249:-

Varmrätt & efterrätt: 199:-

Förrätt, varmrätt & efterrätt: 325:-

Kärranäs måltidsdryck, bröd, smör, sallad, kaffe och serveringspersonal ingår i menypriset. Samtliga i sällskapet äter samma meny, undantag för allergier. Vi vill ha Er beställning tre dagar innan Ert besök.



Kärranäs

RESTAURANG

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.

