

LUNCHBUFFÉ

v 22

Måndag

Kokt torsk i skaldjurssås serveras med dillkokta morötter och kokt potatis

*

Nötfärsbiffar smaksatta med saltorkade tomater och Grana Padano ost serveras med rostade gremolata primörer samt kall sås på basilika och citron

Tisdag

Dillrimmad kokt kolja med pepparrotssås, gröna ärtor och kokt potatis

*

Honung och pepparstek fläskkarré med gräddsås, rostad potatis samt glaserade plommon och äpplen

Onsdag

Havets lasagne på hummersås serveras med hyvlad färsk fänkål med smak av Västerbottenost

*

Örtmarinerad kycklinglårfile med gräddig körvelsås, råstek broccoli, mangochutney samt varm risonisallad

Torsdag

Ugnsbakad spätta med grön sparris, vitvinssås samt kokta primörer

*

Rödvinbräserverat högrev med syltlök, bacon och champinjoner serveras med potatismos och saltgurka

Fredag

Fisk- och skaldjursfrikassé i currysås med paprika och zucchini serveras med kokt potatis

*

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



LUNCHBUFFÉ

v 22

Daglig sallad

Salladsbuffén består av säsongsanpassade 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

- Skagentoast 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.

