

## LUNCHBUFFÉ

v 3

### Måndag

Lax- och fiskfrikassé med sockerbönor, kokta morötter och kokt potatis

\*

Ört- och vitlöksstekt kalkonfilé med ugnrostade grönsaker, äppelcidarsås och stekt potatis

### Tisdag

Kokt torskfilé med ägg- och persiljesås serveras med små gröna ärtor och kokt potatis

\*

Raggmunk med stekt fläsk alt. Anderssons blodpudding och lingonsylt

### Onsdag

Bohuslåda med räkor serveras med skirat smör och riven pepparrot

\*

Kärranäs köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingonsylt och pressgurka

### Torsdag

Stekt panerad spätta med dansk remouladsås samt primörer med smak av citrus

\*

Ärtsoppa med fläsklägg & köttkorv serveras med svensk original senap samt pannkakor med vispad grädde och pannkakssylt

### Fredag

Kokt dillrimmad sejfilé med klassisk vitvinsås, strimlad purjolök och smörglaserad potatis

\*

Fläkschnitzel med klassiska tillbehör



## LUNCHBUFFÉ

v 3

### 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

- Skaguntoast toppad med sikrom, serveras med riven pepparrot
  - Krämig skaldjursoppa 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
  - Äppelartelett 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.**

**Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.**

