

LUNCHBUFFÉ

v 42

Måndag

Klassisk fiskfrikassé i vitvinsås serveras med primörer samt kokt potatis

*

Biff à la Lindström serveras med ägggröra, skysås, lingonsylt och stekt potatis

Tisdag

Stekt dillrimmad sejfilé med Hollandaisesås samt kokta primörer

*

Stekt fläsk med löksås alternativt bruna bönor med klassiska tillbehör

Onsdag

Pocherad spätta i tomat- och basilikasås serveras med primörer smaksatta med Grana pananoost

*

Pannbiff med stekt lök, pressgurka, lingongräddsås och stekt potatis

Torsdag

Ugnsbakad kolja med Sandefjordssås, glaserade sojabönor och kokt potatis

*

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

Fredag

Kokt torsk med dill- och räksås serveras med potatismos smaksatt med citrus

*

Piccata Milanese, ostpanerad fläskkotlett, serveras med tomatsås, rostade rotfrukter och ris



LUNCHBUFFÉ

v 42

Daglig sallad

Salladsbuffén består av säsongsanpassade sallader, rotfrukter, dressingar samt röror på baljväxter till detta serveras Kärranäs filmjölksbröd 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 119:- med Kärranäs 10-kort 109:-

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: 275:-

Varmrätt & efterrätt: 275:-

Förrätt, varmrätt & efterrätt: 365:-

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.

