

LUNCHBUFFÉ

v 47

Måndag

Ströbrödspanerad sejfilé med gurkremoulade, små gröna ärtor samt kokt potatis

*

Klassiska persiljejärpar med gräddsås serveras med saltgurka och potatismos

Tisdag

Ört- och vitlöksstekt torskfilé med ugnsbakade morötter serveras med en krämig sås på philadelphiaost, lime och färska örter

*

Helstekt fläskkarré med choronsås (bearnaisesås med smak av tomat) serveras med rotfrukter och potatis stekta i rosmarinsolja

Onsdag

Dillkokt spättafilé i vitvinsås serveras med ris och kumminrostad blomkål

*

Senapsmarinerad kycklinglårfilé, sås med smak av fransk dragon samt stekt potatis

Torsdag

Vitvinspocherad kolja med räksås serveras med potatispuré med smak av Kvibillecheddar

*

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

Fredag

Krämig fiskgryta med kokosmjölk, ingefära och chili serveras med primörer och potatispuré

*

Ugnsbakad fläskfilé med grönpepparsås serveras med baconstekt potatis, olivtapenad och färska örter



LUNCHBUFFÉ

v 47

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 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.

