

LUNCHBUFFÉ

v 48

Måndag

Kokt dillrimmad lax med pepparrotssås, gröna ärtor serveras med kokt potatis

*

Ugnsbakad kalkonbröst med konjakgräddsås, potatispuré serveras med lingonsylt och pressgurka

Tisdag

Bohuslänsk fiskpudding med kokta gröna ärtor, skirat smör samt riven pepparrot

*

Stekt fläsk med löksås alternativ bruna bönor med klassiska tillbehör

Onsdag

Kärranäs havslasagne med räkor och krabba serveras med kallörtsås

*

Pannbiff med lötsky serverad med saltgurka och lingonsylt samt potatispuré

Torsdag

Stekt rödspättafilé med Hollandaisesås, primörer serverad med kokt potatis

*

Ärtsoppa med fläsklägg & köttkorv, Svensk original senap samt pannkakor med vispad grädde och hallonsylt.

Fredag

Fisk & skaldjurfrikassé med smak av syd-Frankrike med rostade krutonger samt aioli

*

Nattbakat nöt-innanlår med potatisgratäng, béarnaisesås samt vitlöksrostade primörer



LUNCHBUFFÉ

v 48

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.

