

## LUNCHBUFFÉ

v 5

### Måndag

Pocherad spätta med Västerbottenostsås och smörkokta rödbetor

\*

Rimrad oxbringa med pepparrotssås, rostade kålfrukter samt potatispuré

### Tisdag

Dillrimmad stekt sejfilé med kall sås på kapris och örter serveras med ingefärsstekta primörer och kokt potatis

\*

Fläskstek med rödkål, gräddsås, äpplemos och stekt potatis

### Onsdag

Ugnsbakad kolja serveras med vitvinssås smaksatt med krabba och kokt primörer

\*

Brässerat kycklinglår i krämig dragonsås serveras med stekt potatis och rönnbärgsgelé

### Torsdag

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

\*

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

### Fredag

Kokt torsk med hummersås serveras med gröna små ärtor och kokt potatis

\*

Kalvfärsbiffar med senapssås, vitkål med bacon, potatismos och lingonsylt



## LUNCHBUFFÉ

v 5

### 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 mascarponemousse 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.**

