

LUNCHBUFFÉ

v 51

Måndag

Kokt lax med dillsås, primörer samt citruskokt potatis

*

Ugnsbakad fylld falukorv från Johan i hallen serveras med potatismos samt tomatsås med färsk basilika

Tisdag

Rimmad stekt sej serveras med kall sås på kapris och örter samt kokt potatis och primörer

*

Fläskkarré med plommon och svenska äpplen serveras med gräddig timjansås, äppelmos och rostad potatis

Onsdag

Ångkokt kolja med skaldjurssås serveras med citronkokta kålrötter och potatis

*

Viltfärsbiffar med gräddsås, stekt svamp, lingonsylt och potatismos

Torsdag

Kokt torsk med räkor serveras med pepparrotssås och smörkokta grönsaker

*

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

Fredag

Stekt panerad spätta med krämig kall sås på picklade grönsaker serveras med dillslungade primörer

*

Fläkschnitzel med klassiska tillbehör



LUNCHBUFFÉ

v 51

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.

