



... När mötet är viktigt ...

Skaldjursbuffé våren 2019

Kalla rätter

Kokt hummer
Dillkokta havskräftor
Insjökräftor
Krabba och krabbspår
Färska smögenräkor
Brännbos rökta smögenräkor
Fine de claire ostron med citron, rödlöksvineagrette och tabasco
Västerbottensterinne
Sotad ekologisk lax med dill och fänkål
Varmrökt röding med syrade grönsaker
Limemarinerad lax- och kammusseltartar
Tunnbrödsrulle med kräft- och kryddostfyllning samt sikrom
Skagenröra
Hovmästarsås
Dillmajonnäs
Aioli
Chilimajonnäs
Prästost och Boxholmskryddost
Vispat smör
Surdegsbaguett, vitlöksbröd och spisbröd

Varma rätter

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och parmesan
Friterad torsk med dansk remouladsås
Moules Marniere med pommes frites
Gröna musslor gratinerade med himmelsraften och örter

Dessert

Cognacstryffel
Keylimepie
Violpannacotta med lakritsmaräng
Urval svenska gårdsostar med marmelad och kryddbröd

995:-/person

Med reservation för ändringar