



Skaldjursbuffé med jultema

Kalla rätter

Kokt hummer
Dillkokta havskräftor
Insjökräftor
Krabba och krabbklor
Färska Smögenräkor
Brännbos rökta Smögenräkor
Fine de claire ostron med citron, rödlöksvinegrette och tabasco
Västerbottensterrine
Sotad ekologisk lax med dill och fänkål
Rökt sejrygg
Limemarinerad lax- och kammusseltartar
Tunnbrödsrulle med kräft- och kryddostfyllning samt sikrom
Skagenröra
Hovmästarsås
Dillmajonnäs
Aioli
Chilimajonnäs
Prästost och Boxholmskryddost
Vispat smör
Surdegsbaguett, västerbottenostfocaccia och spisbröd

Varma rätter

Sejrygg med bakad rotselleri, brynt smör och potatispuré
Friterad skaldjursmousselin
Moules Marniere med pommes frites
Gröna musslor gratinerade med himmelsraften och örter

Dessert

Chokladbrownie
Chokladmousse med färska bär
Mandelkaka
Saffranspannacotta med glöggelé
Vispad grädde
Kryddkokta körsbär
Rocky road
Chokladtryffel
Knäck
Chokladfudge
Ischoklad
Mintspån
Inslagna karameller
Risbräck
Brända mandlar
Struvor
Ekologiska pepparkakor
Stiltonost och svenska gårdsostar med marmelad och kryddbröd

(Med reservation för ändringar).

Små steg mot
en grönare
framtid!

