



## **SKALDJURSMIDDAG PÅ STORA BRÄNNBO**

**HUMMER**

**DILLKOKTA HAVSKRÄFTOR**

**FÄRSKA SMÖGENRÄKOR**

**BRÄNNBOS RÖKTA SMÖGENRÄKOR**

**FINE DE CLAIR OSTRON**

**RÖDLÖKSVINEGRETTE AIOLI CHILIMAJONNÄS**

**BRÄNNBOS FOCACCIA, SURDEGSBAGUETTE OCH VISPAT SMÖR**

**TOAST SKAGEN**

**HÄLLSOTAD MSC-LAX MED INGEFÄRA OCH SESAM**

**KRABBKROKETT MED DANSK REMOULAD OCH GURKA**

**MOULES MARINIÈRE MED POMMES FRITES**

**VÄSTERBOTTENTARTE MED VISPAD SMETANA, DILL OCH LÖJROM**

**SOTAD PILGRIMSMUSSLA MED ÄGGRÖRA OCH TRYFFEL**

**GRILLAD TORSK MED GRÖNA ÄRTER**

**FRITERAD ROSA FRÅN SKÄRVÅNGENS MEJERI MED MYLTADE HJORTRON OCH PERSILJA**

**ÄPPELPAJ PÅ SVENSKA HÖSTÄPPLEN MED SMULDEG OCH VANILJSÅS**

Pris för skaldjursborsbuffé: Fredag 995kr / person. Lördag 1095kr / person. Barn 0-5år 0kr. Barn 6-12 år 300kr

Pris för skaldjursborsbuffé med rum & frukost: Fredag 1690kr/ vuxen. Lördag 1790kr/vuxen. Barn 5-12 år 450kr.

Datum: September 11,12,25,26 Oktober 16,17,23,24 November 13,14,27,28 December 4,5,11,12- Bokning via [info@storabrannbo.se](mailto:info@storabrannbo.se) 08-592 575 00.

