

Eklundshof

MÖTEN & FEST
Eklundshofs säsongsmenyer
Maj-augusti 2017

Vid beställningar på Eklundshof äter hela sällskapet samma meny. Naturligtvis tar vi hänsyn till allergier och andra behov av specialkost. Vi önskar ert menyval senast två veckor i förväg. Minsta antal 20 vuxna.

Amuse bouche:

Köket väljer en till middagen passande för-förrätt 45

Förrätter:

Klassisk Blåmusselsoppa med ost- & vitlöksbröd 115

Grillad grön sparris på salladsbädd, serveras med hollandaise på kallrökt rapsolja 115

Caprese på buffelmozzarella & fina tomater, smaksatt med balsamvinäger & olja 145

Varmrätter:

Skaldjursfylld Bergtungafilé med forellromsås samt vinkokt salladslök & dillslungad färskpotatis 310

Örtkryddad ungtuppsbröstfilé från Hagby gård, serveras med rostad vitlöksky, sparris samt timjansduchesse 295

Vildsvinsinnanlår från Åleby eller Kiplingeberg, med syrad löksallad, rosmarinsky samt potatisterrin 315

Dessertes:

Havtornsorbet med vit chokladcheesecake & rabarbercaramel 115

Färska jordgubbar med lime-, vanilj- & färskosterème samt citruskex 100

Mörk chokladpannacotta med hallonsås & toppad med passionsfruktsallad 110

Tre till fem sorters lokalproducerade ostar med marmelad 130

Mellanrätter:

Samtliga förrätter kan serveras som en mellanrätt mellan förrätt & varmrätt 75

Sorbet som en gomrensare efter varmrätt, exempelvis päron- & cava-sorbet 35

Liten osttallrik med 2 sorters lokalproducerad ost & Eklundshofs marmelad 75

Tryffel:

Kökets egentillverkade chokladtryffel 35

Önskar ni öl och snapsvänlig förrätt? Samtliga förrätter kan om så önskas bytas ut mot en klassisk SOS-tallrik med sill, inlagd strömming, gräddfil, potatis, lagrad ost och knäckebröd. 115