

Eklundshof

MÖTEN & FEST

Eklundshofs säsongsmenyer

September-oktober 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:

Soppa på Uppländsk svamp, serveras med ostbröd 95

Eklundshofs rökconfiterade regnbågslax, med saffranshollandaise & hummersallad 125

Sotad Uppländsk oxfilé, med blomkålspuré, grillad morot samt timjanshonung 135

Varmrätter:

Halstrad Rödingfilé med äppelcidarsås, syrad dill- & fänkålsallad samt slungad potatis 275

Ankbröstfilé med apelsinskysås samt rödlöksmarmelad & rostade rotfrukter 295

Svensk kalvytterfilé, pressgurka & portvinsky samt potatispuré smaksatt med pepparrot & purjolök 325

Desserter:

Lakritsglass i marmorerad chokladskål, serveras med hallonsås 115

Eklundshofs kardemummaparfait, med karamelliserade äpplen, kanelmul & calvadossirap 110

Krusbärskompott med havresmul & vaniljsås 105

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