

Eklundshof

MÖTEN & FEST

Eklundshofs säsongsmenyer

Januari-April 2019

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:

Lättrökt torskind serveras med rostad morot & puré på gröna ärtor samt brynt smör & mandelsmul. 135

Helstekt ankbröst serveras med sötpotatispuré & syrad kål samt rostad lök & havtornsbearnaise. 145

Ugnsbakade betor serveras med chilipesto & örtsallad samt karl-johan svamp & honungsketchup. 115

Varmrätter:

Halstrad regnbåge serveras med äpple och dillkompott samt smörsås, stenbitsrom & rostad potatis. 295

Vildsvinsfilé & entrecote från Kipplingeberg serveras helstekt med en chiligryta & Sockerbränd morot samt råris. 315

Variation på svamp serveras stekt med rostad potatis & bönor samt varm scharlottenvinägrett & bakad kål. 215

Desserter:

Nougatkaka serveras med chokladmousse & chokladsmul samt kanderad mandel & citruscurd. 125

Äpple stekt i kanel & socker serveras med kolasås smaksatt med rosmarin samt vaniljfärskost & havresmul. 115

3 x chokladtryffel. (äpple, päron, rom) 105

Kökets urval av ostar (tre sorter) serveras med Eklundshofs marmelad och knäcke. 135

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 två sorters lokalproducerad ost & Eklundshofs marmelad 75

Tryffel: Kökets egentillverkade chokladtryffel 35