

# Disputationsmeny

**Disputationsmeny gäller t.o.m 31/5 2019**

## **Förätter:**

Rimmad lätrökt torskrygg serveras med tomatvariation, färska örter samt basilikaolja & rökig tomaterebé.

Ugnsbakade rödbetor med sotad chevré serveras med kaprisonung & kavringssmul.

Confiterat ankbröst serveras med lökerembé & jordärtskockchips samt picklad pumpa.

## **Varmrätter:**

Helstekt lammrostbiff med kappa serveras med potatiskaka & bakad fänkål samt rostad hasselnötscremé & portvinsås.

Lättrimmad smörstekt torskrygg serveras med purjolökspotatis, brynt citronsmör samt morotscremé.

Stekt majsckekling serveras med sötpotatispuré, ragu på rotfrukter & linser samt klar buljong.

Saltbakad rotselleri med svampfylld vårrulle serveras med bakat äpple samt äppel- & havtornskompott.

## **Detta ingår:**

Välkomstdrink

Förrätt + en öl

Varmrätt + ett glas vin med påfyllning

Kaffe med Eklundshofs tryffelbit

## **Desserter**

I menyerna ovan går det att byta ut tryffeln till kaffet mot en dessert till en kostnad av 70 kr/p.

Välj mellan följande:

Kaffe- & kanelpannacotta med äppelkompott

Tryffeltårta med Baileys- & chokladsås

Eklundshofs glass med tillbehör efter säsong

## **Pris 495kr / person.**

*Vid arrangemang 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. Minimum 30 vuxna.*

*I priset ingår lokal och service. Önskas lokalen efter kl. 23 (till. 01) tillkommer en kostnad om 3000 kronor.*

