

Eklundshof

MÖTEN & FEST Eklundshofs säsongsmenyer Maj-augusti 2020

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:

Sotad hjortcarpaccio från Kiplingeberg serveras med picklad kålrabbi och jordärtskockspuré samt pepparrotsemulsion. 145

Bakad lax serveras med krabbsås och sallad på fänkål och bönor samt dillfrö och picklad lök. 145

Variation av betor (picklad, cremé, råhyvlad) serveras med smetana och balsamicovinägrett. 115

Varmrätter:

Ångad röding serveras med primörsallad samt citrushollandaise och brynt smör. 295

Grillad svensk ryggbiff serveras med broccoli och haricots vert samt cafe de paris och örtslungad färskpotatis. 335

Helstekt svensk fläskfilé serveras med tryfflerad potatispuré och sockerbakade morötter samt Rödvinssås 315

Grillad Eldost (svensk halloumi) serveras med variation av blomkål (bakad, puré, picklad) och stekt grönkål samt Ramlökspesto 230

Dessertes:

Eklundshofs vaniljglass med rån serveras med jordgubbssås samt hasselnötter och chokladsås. 115

Bakad rabarber serveras med cremé fraiche sorbet och vit chokladsås samt chili och myntasås 125

3 x chokladtryffel. (jordgubb, hallon, rabarber) 105

Kökets urval av svenska ostar (3 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. 35

Kökets urval av svenska ostar (2 sorter) serveras med Eklundshofs marmelad och knäcke. 90

Tryffel:

Kökets egentillverkade chokladtryffel. 35

Önskar ni en 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. 125