

Disputationsmeny

Disputationsmeny gäller t.o.m 31/5 2020

Förätter:

Gravad lax serveras med tryfferad örtsallad och senapsremé samt rostade betor.

Sotat hjortinnanlår från Kipplingeberg serveras med russineremé och syrad kålrabbi samt enbärssmul och brynt smör.

Rostad lila morot serveras med grönärtsremé och picklad morot samt rostad bovete med frissesallad och citronsmör.

Varmrätter:

Svensk ryggbiff serveras med rostad potatis och stekt lök samt bakad tomat och rödvinsvinägrette.

Confiterat anklår serveras med sallad på gröna linser & picklade morötter samt rödlök & smörad syrlig buljong smaksatt med timjan.

Rostad sejrygg serveras med sötpotatisremé och gröna bönor samt örtsmör.

Grillad bakad pumpa serveras med getostremé och couscoussallad samt picklad pumpa och örtolja.

Detta ingår:

Välkomstdrink/ 1 glas mousserande vin

Förrätt + en öl

Varmrätt + ett glas vin

Kaffe med Eklundshofs tryffelbit

Dessurter

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

Välj mellan följande:

Frukt och tekaka serveras med blåbärscremé, chokladeremé samt hallonsmul

Vit chokladpannacotta serveras med passionsfruktsgranité samt macadamianötter.

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.

