

Disputationsmeny

Disputationsmeny gäller t.o.m 31/6 2021

Förätter:

Gravad lax på pumpernickel serveras med majonnäs smaksatt med krasse samt picklad rabarber med chili.

Viltterriner med kött från Kiplingeberg serveras med sidfläsk och äppelhutney samt lingon och kavring.

Kantarelltoast serveras med picklad rödlök och tångkaviar samt färskost.

Varmrätter:

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

Wallenbergare på svenskt kött serveras med potatispuré och skirat smör samt lingon och pressgurka.

Bakad sejrygg serveras med mandelpotatispuré och skaldjursås samt haricots vert.

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

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:

Bärpaj serveras med vaniljgrädde.

Chokladkaka serveras med havtornseurd och chokladkrisp.

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.



Eklundshof

MÖTEN & FEST