

Eklundshof

MÖTEN & FEST
Eklundshofs säsongsmenyer
September 2020 – April 2021

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:

Rödingterrin serveras med sallad på hummer och örter smaksatt med havtornsvinegrette samt hollandaise med brynt smör 145

Hjorttartar från Kiplingeberg serveras med jordärtskockspuré och jordärtskockschips samt majonnäs smaksatt med citrus och rökt cheddar 145

Svampmousse serveras med syltade kantareller och stekta skogschampinjoner samt buljong på karl-johansvamp 115

Varmrätter:

Lättgravad och sotad torsk serveras med hyvlad fänkål och rostad morotsaioli samt skaldjurssås och skaldjurssmul 295

Pressad oxkind serveras med morotspuré, brynt smör och oxfond samt syrade morötter och rostade kantareller 325

Stekt blomkål serveras med broccolicremé och skirat smör smaksatt med citron samt pecorino och tryfferad svartkål 215

Dessertes:

Päronmousse serveras med chokladeremé smaksatt med mint samt vaniljglass och päronkrisp 125

Kompott på äpple och plommon smaksatt med stjärnanis serveras med kardemummaglass och nougatflarn samt granskottssirap 120

3 x chokladtryffel (kaffe, earl grey, oboy) 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 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