

# Sommargrillning på Eklundshof

Vi dukar upp en buffé med både kalla och varma tillbehör, och våra kockar grillar alltid ute oavsett väder. Välj att ta direkt från grillen eller från buffén.

## Från grillen:

Svensk flankstek  
Svensk majskekling  
Varmrökt lax från Vägga rökeri i Karlshamn  
Eldost från Ängsholmens gårdsmejeri utanför Uppsala  
Eklundshofs egna vitlöksbaguetter  
Variation av grönsaker  
Grillad majs med örtsalt

## Tillbehör:

Ugnsbakade betor med solrosfrön och västerbottenost samt balsamicovinägrette  
Fransk potatissallad  
Variation av grönsallad  
Ört och vitlöksmarinerade oliver  
Vitlöschampinjoner med örter och olivolja  
Coleslaw på hemmagjord majonnäs  
Eklundshofs tapenade gjord på svarta oliver och olja från Nyborgsgård  
Tomatsalsa med äpple och chili  
Eklundshofs sötstarka bbq-sås med havtorn  
Aioli smaksatt med citron  
Klassisk tzatziki

## Liten dessert:

Äpple och rabarberkompott serveras med havrekross och vaniljgrädde

## Pris 445 kr per person.

*Vid arrangemang på Eklundshof äter hela sällskapet samma meny.*

*Naturligtvis tar vi hänsyn till allergier & andra behov av specialkost.*

*Vi önskar ert ~~meny~~ senast två veckor i förväg.*

*Minimum antalet är 20 vuxna.*

*Service och lokal ingår till kl. 23. Önskar ni ha lokalen till 01 tillkommer en avgift om 3000 kr.*

# Eklundshof

MÖTEN & FEST