



Konferens- & festmeny

Välj förrätt, varmrätt och dessert eller en av våra populära bufféer.
395 kr per person.

Vi erbjuder även en säsongsanpassad meny.
Hela gruppen väljer samma meny.

Förrätt

Tapas fisk

En liten tallrik med det bästa från havet serveras med tångsticks.

Räk- och kräftårta

Med wasabismak.

Husets hummersoppa

Smaksatt med vanilj och stjärnanis serveras med tångsticks.

Hemrökt wasabi- och sesamkryddad lax

Med blomkålscreme.

Serranoskinka

Med getost och kronärskockspaj.

Rökt ankbröst

Med jordärtskockspuré.

Palsternackssoppa

Med baconcrisp och kantareller.

Klassisk löjromstallrik*

Tillägg 55 kr.

Varmrätt kött

Helstekt mjukbakad oxfilé

Med portvinssky, honungsrostade rotfrukter och västerbottendoftande potatiskaka.

Lammytterfilé

Med vitlökssky och palsternackspuré.



Bbq-kryddad ryggbiff

Med valfri sås och potatis (en per grupp).

Sås: Konjakssås, pepparsås, kantarellsås, bearnaisesås, rödvinssås.

Potatis: Potatisgratäng, potatisklyftor, potatismuffins, potatiskaka, bakad potatis.

Fylld majskyckling

Med chipottlesky, citron och sparrisrisotto.

Renkalvsinnanlår

Med portvinsstuvade kantareller, serveras med vitlöksrostade rotsaker och getostmuffins.

Kalvfilé*

Med provensalsk pepparsås och fransk potatisgratäng.

Tillägg 65 kr.

Farmrätt fisk

Dillstekt odlad torsk

Med citronrostad jordärtskocka, kapris och gulbetsbuljong.

Helleflundra

Med hummerrisotto, citron och pepparrotssmör.

Klassisk helstekt spätta

Med skirat smör, pepparrot handpillade räkor.

Pocherad piggvar*

Med hackat ägg, pepparrot, sparris, ansjovis och blomkålscreme.

Tillägg 95 kr.

Helstekt mjukbakad marulk*

Med dill- och mandelpotatispuré.

Tillägg 55 kr.

Dessert

Vit chokladmousse

Med whiskygömma.

Cheesecake

Med husets smak.



Nougatpannacotta

Med marinerade bär.

Ljummen chokladcremebakelse**

Med vaniljglass

Ej för sällskap över 50 personer.

Vaniljbrulé

Husets osttallrik*

Med marmelader och kex.

Tillägg 40 kr.

Bufféer

Skaldjursbuffé*

Tillägg 195 kr.

En härlig buffé med det bästa från havet; färska havskräftor, räkor, musslor, rökta räkor och krabbspjäll med de rätta tillbehören.

Som avslutning serveras en liten kaka till kaffet

Väst kustbuffé*

Tillägg 195 kr.

För sällskap om minst 25 personer.

Börja kvällen med en liten hummersoppa.

Därefter en buffé med smak av västkusten: färska räkor och musslor, rökta musslor och räkor, krabbspjäll, rökt makrill, rökta laxfenor, fyra sorter lax, hemlagade sillsorter, västerbottenpaj mm

Desserten varierar efter säsong

Grillbuffé

För sällskap om minst 25 personer.

Den kalla buffén består av cesarsallad, coleslawe, rostad majssallad, kronärtskocksallad, tomat- och fetaostsallad, potatissallad, chili pollosallad, sparris samt räk- och kräftsallad.

På den varma buffén finns bbq-marinerad biff, grillspett, black angus burger, lökringar, potatoskins, klyftpotatis, potatis- och rotfruktsgratäng, glaserad kyckling, sotad lax mm.

Goda såser serveras till - bbq-sås, tzatziki, bearnaise, pepparsås.

Avsluta med cheesecake och färsk frukt



Globetrotter

För sällskap om minst 25 personer.

Den kalla buffén består av avokado- och melonceviche med räk- och kräftstjärtar, laxmojito, inkokt gräslöksgös, cesarsallad, coleslawe, sparris- och västerbottenpaj, sushi, nudelsallad, kycklingspett tandori, raita, tzatziki, grekisk sallad, bruschetta, citronkryddad tunnskivad kall rostbiff, musselsallad.

På den varma buffén hittar ni bland annat gratinerade rödbetor med getost, paella, tigerribbs, friterade lökringar, gratinerade vetetortillas, rostad färsk spansk chorizo, potatoskins, sambalwokade tigerräkor, fisk- och skaldjurspasta med vitlökssmak, kycklingvingar och sotad biff.

Avsluta det hela med strawberry daiquiri cheesecake, färsk frukt och härliga ostar med tillbehör

*Tillägg till menypriset

**Kan serveras till ett begränsat antal.

Pris per person inklusive 25% moms.