

Konferensmenyer Höst/Vinter 2018/19

Meny Lantbruk

Bakat lantägg med krispiga jordärtskockor, picklade polkabetor, krutonger och spenat

Ockelbokcyckling med rostade rödbetor och rödkål samt inkokt röd endive, skummad brie-gräddes samt potatiskrokett med brie från Skärvångens bymejeri

Hallonglass med chokladbakelse, inkokta körsbär och maräng

2 rätter 295kr / 3 rätter 395kr

Meny Havet

Smörstekt pilgrimsmussla från Hitra med ostronemulsion, sjögrässallad, Soyatapioca, ostronblad och friterad broccoli

Ugnsbakad sejryggfilé från Lofoten med inkokt fänkål, champagnesås samt potatisstomp smaksatt med dragon, schalottenlök och citron

Vaniljglass med inkokta havtorn, lemoncurd och torkade havtorn

2 rätter 295kr / 3 rätter 395

Meny Skog & Sjö

Rökig tartar på fjällröding med marinerade kantareller, tryffelmajonnäs, friterad mossa och kapris på ramslöksbär

Helstekt ryggbiff av älg med kantarellsmörsås, karamelliserade enbär, rostad kål och lök, samt potatis- och jordärtskockspuré

Granskottssorbet med vaniljkräm, fläderinkokta päron och enbärsmaräng

2 rätter 395kr / 3 rätter 495kr

Meny Norden

Löjrom med blomkålscrème, picklad lök, brynt smör, torkad kål, rostade hasselnötter och krasse

Pepparstekt reninnanlår med gräddsås, råörda lingon, inlagd jordärtskocka samt friterad hasselbackspotatis

Smultronssorbet med vaniljkräm, krossade marängar, torkad sockerkaka och marinerade jordgubbar

2 rätter 395 / 3 rätter 495kr

Priserna som är angivna är exkl. moms.



Södra Kansligatan 22, Gävle, Tel 026-51 88 00