

Mat för servering på Gästgivargatan.

Utöver matpriserna tillkommer en serveringsavgift på 50kr/person.

Serveringsavgiften inkluderar alla kostnader för lokalhyra hela dagen (09.00-02.00), iordningsställande och dukning (enligt överenskommelse) samt städning av lokal, serveringspersonal och kökspersonal, porslin, linnedukar och servetter samt en enkel blomma på varje bord enligt överenskommelse.

I priset ingår också lån av befintlig teknisk utrustning, dvs ljudanläggning med cd spelare och trådlösa mikrofoner.

Gäller för sällskap om min 20personer. För mindre sällskap pris enligt avtal. Dryckespriser enligt avtal

Buffe 1

Aioli

Bröd

Tomatsallad med mozarella

Paj de jour (dagens paj)

Bulgur med säsongens grönsaker

Cesarsallad

Krämade räkor med crème fraiche och dill

Anis och koriander gravad lax

Tonfisksallad

Salami

Oliver och soltorkade tomater

Örtmarinerade rotsaker

Blandsallad

Potatisgratäng

Marinerad fläskytterfilé

Crème bruleé

189.-

Buffe 2

(Lyxig kall buffé)

Aioli/Bröd

Tomatsallad med mozarella, ruccola

Renbresaola med karljohansvamp och
karljohanmajonäs

Lågtemperaturkokt lax med örträm

Ölsyltad forell

Svartrökt forell

Krämad räkor på toast

Krämad tuna på toast

Timjanskryddad rostbiff på oxytterfilé

Potatissallad

Panacotta med blåbärsgelé

235:-

Buffe 3

(Varm buffé)

Örtbakad laxsida med vitvinssås
Helstekt ytterfilé av oxe med enbärsås
Ugnsbakade rotsaker
Stekt svamp
Potatisgratäng
Sallad och bröd
Creme brulée

265.-

Buffé 4

(Lyxig Kall och varm Buffé)

Aioli/Bröd
Tomatsallad med mozarella & ruccola
Ren bresaola med karljohansvamp och karljohanmajonäs
Låg temperaturkokt lax med örkräm
Ölsyltad forell
Svartrökt forell
Krämad räkor på toast
Krämad tuna på toast
Örtbakad laxsida med smörsås
Helstekt ytterfilé av oxe med enbärsås
Ugnsbakade rotsaker
Stekt svamp
Potatisgratäng
Panacotta med Blåbårgelé

345.-

Buffé 5

(Det lyxigaste vi kan erbjuda i bufféväg)

Vildandterriner ,syltade fikon och brioch

Ölsyltad forell

Svartrökt forell

Lågtemperaturkokt lax med örkräm

Ren bresaola med karljohansvamp och karljohanmajonäs

Enbärs kryddad oxtartar med kaprismajonäs & lågtemperaturkokt äggula

Lättrökt skogsfågelbröst i tunna skivor, lingonsallad

Stekt Gös med smörsås

Reninnanlår med potatistillbehör & sås

Pannacotta med blåbärs gelé

Åkerbärs mousse

495.-

Meny Tallriksservering gästgivargatan

Snittar, förrätt, huvudrätt, tårta eller dessert & kaffe ca: 300-450kr/ person beroende på val av råvaror och på sällskapets storlek.

Lämnar specificerade priser på valda rätter/valda kombinationer efter önskemål.

Utöver matpriserna tillkommer en serveringsavgift på 50kr/person.

Serveringsavgiften inkluderar alla kostnader för lokalhyra hela dagen (09.00-02.00), iordningsställande och dukning (enligt överenskommelse) samt städning av lokal, serveringspersonal och kökspersonal, porslin, linnedukar och servetter samt en enkel blomma på varje bord enligt överenskommelse.

I priset ingår också lån av befintlig teknisk utrustning, dvs ljudanläggning med cd spelare och trådlösa mikrofoner.

Gäller för sällskap om min 20personer.

För mindre sällskap pris enligt avtal.

Dryckespriser enligt avtal.

Meny:

Snittar till fördrinken:

Rökt laxmousse på toast

Gravad forell på tunnbröd med dillkräm

Stekt limpa med tomat chautney och körvel

Lättrökt tjader med blåbär på toast

Förrätter (serveras med smör och bröd):

Marinerad laxcarpaccio med syltad lök och senapscrème

Renbresaolasallad med stekt lingonbröd och

Skogskryddad crème fraiche

Skogssvamprisotto med lingon, västerbottensost och ärtskott

Svartrökt forell med vispad crème fraich och grönsaksruditée

Sidfläsk terrine med äpple och rotselleri

Lågtemperaturkokt röding serveras med gurka, dill och citronmajonäs

Huvudrätter:

Örtbakad Laxfilé, fänkålssallad, Pommes anna, smörsås med laxrom

Lågteperarturkokt Gös och gös brandade serveras med syltad scharlottenlök, kålrot och hollandaisesås

Oxfile från norrbottensgården, lökmarmelad, palsternackpuré
Timijan Och rödvinssås

Reninnanlår, rotselleripuré, stekt svamp, pommes anna och enbärssås

Dessert:

Vaniljpannacotta med hjortron

Havtornstart med vanilj och havtornskrämsamt havrecrunch

Chokladmousse i två olika färger serverad med yoghurtkräm och hallon

Dagens osttallrik med sirapsbröd och vaniljkokta aprikoser

Bröllopstårta:

Vitchokladmoussetårta med blåbärsfyllning & hasselnötsbotten
Dekoreras efter önskemål

Vaniljmoussetårta med jordgubbsfyllning & sockerkaksbotten
Dekoreras enligt önskemål

Chokladmousse med hallonfyllning och chokladbotten
Dekoreras enligt önskemål

Tårtorna är 2-4 våningar höga beroende på sällskapets storlek och med ett klassiskt modernt utseende. Enkla och vackra.

Kan dekoreras på olika sätt, gärna med färska bär eller levande blommor, och kan fås vita eller med mörk chokladglasyr.