



Årets festmenyer!

Midsommarafton

Från 1 maj till Midsommar

Tre sorters sill med rödlök, gräslök och gräddfil
Stekt inlagd strömming
Gravad lax med dill- och senapssås
Gubbröra
Rostbiff
Potatissallad
Fisk- och skaldjurspaté
Löjroms crème fraîche
Janssons Frestelse
Bröd: ljust, mörkt, knäckebröd och smör

BBQ-buffé

Från 1 maj till 1 oktober, efter väder & vind

Grillad lättrökt flankstek
Grillade, rökta Baby Back ribs
Grillad kycklingfilé
Sallad på grillade, marinerade grönsaker och couscous
Skaldjurspaella
Klyftpotatis
Coleslaw
Tzatziki
Barbequesås
Grönsallad
Bröd: ljust, mörkt, knäckebröd och smör

Medelhavskänsla

Från 1 maj till Midsommarafton

Kalvytterfilé med oliv- och tomatsalsa, gräddfilssås med tonfisk
Salami
Parmaskinka
Tomat- och mozzarellasallad med basilikaolja
Italiensk räksallad med oliver och paprika
Soltorkade tomater, oliver, marinerade vitlöksklyftor
Marinerade kronärtskockor
Pastasallad med rosépeppar och knaperstekt sidfläsk
Frikadeller i tomatsås
Bröd: ljust, mörkt, knäckebröd och smör

Smögenfrossa

Från 15 augusti - 1 oktober

Västerbottenostpaj
Skogssvampspaj
Citronklyftor
Chipotleaioli
Rhode Island-dressing
Örtaioli
Västerbottenost
Baguette, kavring och husets vita bröd
Blåmusslor
Signalkräftor
Rökta räkor/Räkor

Dryckes- paket?

Vi har flera
vin & dryck-
espaket
att välja
emellan.
Fråga oss på
bokningen
så förser vi er
med förslag.

Vinterns smaker

Från 1 oktober - 1 maj

Lättrökt, grillad fläskfilé
Örtbakad kycklingfilé
Nattbakad oxkind, med chili, bönor, och vitlök
Rotsaksgratäng
Höstsvampsrisotto, toppad med tryffelpecorino
Sallad på ugnsbakade morötter, linser och citronette
Pumpasallad
Grönsallad
Tryffelkräm, sötpotatisdipp
Rårivna rotsaker, med grönkål, chili och örter
Ljust bröd, mörkt bröd, samt knäckebröd
Vispat smör

Dessert

Efter önskemål.

Add on

Hummer, hel/halv
Ostron, per st
Havskräftor, per st
Dagspriser