



Tänk på att du måste beställa minst 10 av en och samma rätt. Moms 12% tillkommer på alla priser. Betalning kontant eller mot faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto.

KRÄFTSKIVA

Meny 1

349/pers

½ kg Svenska kokta signalkräftor med krodill
Cheesecake på kavring med syltad svamp och rensteksröra med gräslök och pepparrot
Riven varmrökt lax på sallad med grov hovmästarcrème
Liten räcocktail kryddad med kummin och dill toppad med räkt regnbågsrom
Västerbottenpaj toppad med örtcrème
Boxholms kryddost, saltbakat knäcke, surdegsbaguette och smör

Meny 2

298/pers

½ kg Importerade kokta kräftor med krodill
Hela räkor med aioli
Rökt renstek i skivor med en röra på fänkålsbakade morötter med gräslök- och karljohanscrème
Västerbottenspaj med karamelliserad picklad lök
Sallad på rostade rödbetor, äpple, kapis, dill
Boxholms kryddost, saltbakat knäcke och surdegsbaguette och smör

Mini dessert

Miniswiss med maräng, färska bär, grädde och kolasås med havssalt 53 kr
Äppelkaka med calvados och vaniljsås 53 kr
Fruktsallad (portionsglas) 44 kr

JUL

Jullandgång

152:-

Inlagd sill med sillgrönt
Ägghalva med skagenröra
Vår egenrökta Kallrökta lax
Griljerad julskinka och sötstark senap
Onsalakorv med rödbetsallad
Hemlagade julköttbullar
Kvibille cheddar och ädelostcrème



Vegetarisk Jullandgång

152:-

Saffransmarinerad, vegansk mozzarella

Rödbetsbollar

Auberginesill

Rödbetssallad

Senapsbakad rotselleri

Marinerad blomkål

Rostad grönkål

Mindre Julmingeltallrik

163:-

Petit choux med St Agur och fikonmarmelad

Västerbottentarte med sikromsmousse

Canapé på vörtbröd med julskinka och senapscrème

Hemlagade julköttbullar

Rödbetssallad

Löksill

Tre sorters Julsmørrebröd

175:_

Griljerad julskinka med senap på vörtbröd

Gravad lax med hovmästarsås på kavring

Cheddar och Kvibille ädel samt hemlagad Fikonmarmelad på rågbröd

Vegetarisk Jultallrik -det varma serveras vid sidan

255:-

Gotländsk rödbetssallad med äpple och kapris

Senapssill aubergine

Rödbetsbollar

Bakad rotselleri



Quinoasallad med granatäpple

Ägghalva med tångkaviar

Marinerad blomkål

Picklad jordärtskocka

Kökets potatislåda med skogssvamp och lök

Boxholms kryddost och Kvibilleost

Vörtlimpa och smör

Jultallrik med småvarmt – det varma levereras vid sidan av

226:-

Ägghalva med rommajonnäs

Löksill

Krämig senapssill

Gravad Lax och hovmästarsås

Griljerad julsinka och sötstark senap

Rödbetssallad

Onsalakorv

Boxholms kryddost och Kvibille cheddar

Dillkokt potatis

Hemlagade julköttbullar

Prinskorv

Vörtlimpa och smör

Julbord i tre serveringar

495:-

Servering 1 (En tallrik per person)

Löksill

Krämig senapssill

Gravad Lax, dill och hovmästarsås



Ägghalva med rommajonnäs

Gubbröra med ägg, ansjovis, lök och majonnäs

Boxholms kryddost och Kvibille cheddar

Vörtlimpa, knäckebröd och smör

Dillkokt potatis

Servering 2 (Läggs upp på små fat med 4 personer per fat)

Griljerad julskinka och sötstark apelsinsenap

Enrisrökt korv från Söderåsen

Hemlagade julköttbullar

Prinskorv

Janssons frestelse

Grönkålssallad

Rödbetssallad

Dillkokt potatis

Servering 3 (En tallrik per person)

Ris à la Malta i glas med apelsinsallad

Chokladmousse i glas med hallontäcke

Fruksallad med mandelgrädde

Enklare Julbord

294:-

Ägghalva med sikromsmousse

Löksill

Krämig senapssill

Gravad Lax med hovmästarsås

Griljerad julskinka och sötstark senap



Rödbetsallad

Onsalakorv

Västerbottenost, lagrad cheddar

Dillkokt potatis (varm)

Prinskorv (varma)

Hemlagade julköttbullar (varma)

Vörtlimpa, knäckebröd och smör

Studentbuffer

299 kr

Studentmingel

Skagenröra på rågsnitt

Mozzarella- och melonsallad med mynta i glas

Färskpotatissallad och ramslökscrème

Varmrökt lax och färskpotatis serveras med örtmajonnäs, syltad rödlök och kapris, i glas

Minivästerbottenpaj

Rostbiff i tunnaskivor med rotfrukter, tryffelmajonnäs och rostad lök, i kopp

Tabbouleh med quinoa

Tunnbröd med färskost på spett

Vår studentbuffé

241 kr

Vår egen varmröktalax med Ramslökscrème

Örtmarinerad, helstekt kalventrecôte i skivor med örtolja och ört crème Rostade pumpakärnor

Rödbetsbollar med fetaoströra

Färskpotatissallad med Dijondressing, ruccola och krasse

Mozzarella- och melonsallad med mynta

St. Agur med fikonmarmelad

Baguette och vispat smör



Veggie studentbuffé 241:-
Morot- och linsbollar med kimchimajonnäs
Rostade rödbetor med äpple, kapris, rödlök, örter och veganskt ostcrisp
Små kikärtsbiffar med vegansk vitlöksmajonnäs
Bakade akade rotsaker, broccoli, blomkål med ponzudressing (syrlig sojadressing)
Bönsallad smaksatt med citrus och chili
Blomkålstabbouleh med mynta, persilja, tomat och lök
Baguette med hummus

Varma Tillval

Miniburgare på högrev, stekt lök och rökt majonnäs 63:-
Pizzaslice med tomat, oregano och ruccola 42:-
Dessert
Chokladmousse med rårörda hallon 63:-

Picknick

Wrap
Wrap med caesarkyckling, krispig sallad, Grana Padano 142:-
Brieost, oliver och skuren frukt
Spett 173:-
Kycklingspett (2 st)
Krämig nypotatissallad med fänkål och gurka
Tomatsallad med oliver, lök och vinaigrette
Två sorters ost och äppelchutney
Skuren frukt
Surdegsbaguette och smör
Sallad 173:-



Inkokt lax med krämig färskpotatissallad smaksatt med senaps- och pepparrotscrème

Säsongens primörer samt ägghalva

Två sorters ost och fikonmarmelad

Skuren frukt

Surdegsbaguette och smör

Vegetarisk

173:-

Rödbetsbollar med quinoa, bakade rotsaker, granatäpple, mango och rostade frösorter

Ajvarcrème

Cambozola

Skuren frukt

Surdegsbaguette och smör

Fika

Barn

90:-

Spett med köttbullar och korv

Gurkstavar och snacksmorötter

Spett med färskt frukt

Mini chokladboll

Baguette och smör

Kaffe och sött

Kaffe (inkl socker och mjölk)

29:-

Fruksallad i portionsglas

44:-

Macaron

32:-

Minichokladboll, 2 st

32:-

Minidammsugare

32:-



Vaniljpannacotta

53:-

med vit choklad och hallon

Klassiska sallader

Caesarsallad med kyckling, avokado, bacon, champinjoner, Grana Padano och krutonger

145:-

Grekisk sallad med rostade grönsaker, fetaost, tomat, rödlök, paprika, gurka, oliver och oregano samt tzatziki

120:-

Krämig pastasallad med örtmarinerat kycklingbröst, vitlöksdressing, tomat och basilika

120:-

Räksallad med färsk sparris, petit pois, ägg, handskalade räkor, gurka och cocktailtomater

173:-

Rustik sallad med varmrökt lax, rostade rotsaker, linser och pepparrotscrème

150:-

Somrig sallad med kycklingspett, säsongens primörer, avokado, matvete och citrondressing

135:-

Veggiesallad med quinoa, bakade rotsaker, granatäpple, rostad mandel, torkade tranbär, rostad aubergine, rödbetsbollar och Ajvarcrème

145:-

Husmanskost

Rätter som passar både vardag och fest. Sallad på säsongens grönsaker, bröd och smör ingår.

Biff Lindström med kryddsmör, haricots verts och pommes carré 137 :-

Biffsauté Stroganoff, ris och saltgurka 168 :-

Boeuf Bourguignon och potatismos 188 :-

Gräddstuvad viltskav med skogssvamp, rårörda lingon och potatispuré 158 :-

Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon och potatispuré 163 :-



Lasagne al forno och riven Grana Padano	137 :-
Laxpudding med finhackad rödlök, dill, citron och skirat smör	142 :-
Oxjärpar med gräddsås, pressgurka och potatismos	137 :-
Pannbiff med lötsky, saltgurka och kokt potatis	126 :-
Pytt i panna eller grädstuvad pytt med ägg och inlagda rödbetor	126 :-
Raggmunk med stekt, rimmat sidfläsk och rårörda lingon	142 :-
Rimmad lax med citron och dillstuvad potatis	173 :-
Stekt strömmingsflundra, rårörda lingon, dillsmör och potatismos	126 :-

Bufféer

Säsongsbufféer

Vinterbuffé 1 (december – februari)	247:-
Varmrökt laxfilé med romsås	
Helstekt kalventrecote med basilikaolja och Grana Padano-flakes	
Grönkålssallad med rostade betor och melonkärnor	
Krämig potatis- och svartrotsgratäng (varm)	
St. Agur med Mangochutney	
Surdegsgalette med vispat smör	

Vinterbuffé 2 (december – februari) 380:-

Gubbröra på kavring	
Ramslöksbakad lax i bit med fänkålsdressing	
Kalkonbröst i skivor med apelsinrippel och rostade pumpakärnor	
Saffranskokt matvete med aprikos och valnötter	
Kökets potatislåda med skogssvamp och lök	
Sotad broccoli med endive och rödkål toppad med krämig apelsindressing	
Ugnsröstade betor	



Två svenska gårdsostar och fikon marmelad

Baugette med vispat smör

Saffranspannkaka med lingongrädde

Vår- och sommarbuffé (mars – juli)

257:-

Jordärtskocksoppa (varm)

Kall inkokt lax på salladsbädd med syltad rödlök, kapris samt senaps- och pepparrotssås

Långsamt örtbakat kalkonbröst i tunna skivor med dragon- och apelsinrippel samt krasse

Trädgårdsallad med färskpotatis, sotad grön sparris, salladslök, svarvade grönsaker och ärthummus

Tabbouleh på bulgur, tomat, persilja, spenat, citron och lök

Kvibille gräddädelost med Fikonmarmelad

Färskost

Surdegsbaguette och knäckebröd

Sensommarbuffé (augusti – september)

257:-

Blandad sallad med sommarens legymer och rostad kronärtskocka

Skagenröra med kummin och rökt Regnbågsrom

Skaldjurspate, serveras med kall pepparrots- och citroncrème

Kalventrecôte med rostad paprikasås och örtpesto

Krämig potatissallad med säsongens primörer

Västerbottenspaj

Surdegsbaguette och smör

Höstbuffé (oktober – november)

Chili varmrökt laxfilé med citrusmajonnäs

247:-

Honungsrostade betor överströdda på salladsbädd

Helstekt kalv i tunna skivor, paprikacrème, ruccola och pumpafrön



Krämig potatisgratäng (varm)

St Agur och hemkockt fikonmarmelad

Surdegsbaguette och smör

Bufféer

Lilla italienska buffén

200:-

Sallad med melon, mozzarella, tomat, lök och oliver

Krämig kyckling med Grana Padano, kapris och örter

Quiche med rucola, kronärtskockshjärtan och saltorkad tomat

Kryddig bönsallad med kål

Surdegsbaguette

Medelhavsbufe

158:-

Örtmarinerad kycklingfilé i skivor med flagad Grana Padano

Sallad med kokt potatis, torkade tomater, oliver och persilja

Pastasallad med pesto, fetaost och saltorkade tomater

Vitlöksdressing

Surdegsbaguette och smör

Gröna buffén

235:-

Citrussallad med avokado, granatäpple och rostade pumpakärnor

Små kikärtsbiffar med vitlöksmajonnäs

Ugnsrostade grönsaker och rotfrukter

Kronärtskocksröra

Senapsmarinerad blomkål

Lins- och morotsbollar med dressing

Surdegsbaguette



Pajer

En läcker paj tillsammans med en fräsch sallad passar till de flesta tillfällen. Vare sig du ska ha picknick, lättare middag, konferens, lunch eller kalas så passar våra quicher. De finns med massor av olika fyllningar och levereras alltid med sallad på säsongens grönsaker och dressing. Räcker till 4 personer och kostar 98 kr per portion.

Quiche med fetaost, spenat, ruccola, oliver, oregano och rostade betor	392:-
Quiche Lorraine med rökt skinka, purjolök och lagrad ost	392:-
Quiche med blandsvamp, purjolök och ruccola	392:-
Quiche med chilikryddad köttfärs, tomat och lök	392:-
Quiche med kronärtskockshjärtan, ruccola, oliver och Taleggio	392:-
Skärgårdsquiche med lax och spenat, senapskrème och dill	392:-

Bröllop/ Fest buffeer

Meny 1 593:-

Klassisk Skagenröra med löjrom på kavring

Helstekt oxfilé serveras med ett vitlök-och persiljesmör, säsongens grönsaker, råstekt potatis och rödvinssås

Pavlova dessert med lemoncurd och säsongens fukt och bär

Meny 2 557:-

Rökt Laxcarpaccio med sotad grön sparrissallad, serveras med grillad citron och Grana Padanacrème

Hjortinnanlår med bakade rotfrukter, lök och bacon, serveras med en sky på torkade körsbär samt potatis och jordärtskockspuré

Key Lim Pie dekorerad med italiensk maräng, chokladsticks och hallon

Meny 3 398:-

Kryddbakade Rödbetor med rostade melonkärnor och gräslökscème

Senapsbakad Rotselleri, serveras med svampkrème och potatis- och purjolökskaka

Macaron med vaniljkrème och färska bär



TÄNK PÅ ATT Du måste beställa minst 10 av en och samma rätt • Moms 12% tillkommer på alla priser
• Betalning kontant eller mot faktura med betalningsvillkor 10 dagar netto

Köksmästarens tips!

En riktigt smakrik trerätters!

Förrätt: Toast Skagen

Klassisk toast Skagen med vår Skagenröra av handskalade räkor på smörstekt ljust bröd, toppas med Vår egna kallrökta Regnbågsrom

Varmrätt: Kycklingbröst / Kan fås med Cornfile också

Serveras med sötpotatiskaka, belugalinser med rödvinsreduktion, bakad tomat och rotselleri-puré

Dessert: Pannacotta

Vanilj pannacotta med färska hallon samt hackad vit choklad

Pris 350:-/person

FÖRRÄTTER

Förrätt Skagen

Klassisk toast Skagen med vår Skagenröra av handskalade räkor på smörstekt ljust bröd, toppas med löjrom

Pris 109:-/person

Förrätt Laxtartar

Kallrökt laxtartar med blomkålspuré, syltade senapsfrön, picklad silverlök samt rödbetschips

Pris 109:-/person

Förrätt Burrata Vegetariskt

Krämig mozzarella med färgglada tomater, picklad silverlök och grön olja

Pris 119:-/person



Förrätt Charktallrik

Prosciutto, fänkålssalami, chorizo, marinerade gröna oliver, crostini

Pris 119:-/person

Varmrätt Kalv

Helstekt kalvytterfilé. Vaxbönor, salt- och socker-bakade plommontomater, grönpepparsky samt potatisgratäng

Pris 279:-/person

Varmrätt Wallenbergare

Wallenbergare av kalvfärs, potatispuré, smörad kalvsky, råörda lingon samt gröna ärtor.

Pris 199:-/person

Varmrätt Kyckling

Kycklingbröst. Sötpotatiskaka, belugalinser med rödvinsreduktion, bakad tomat och rotselleripuré

Pris 189:-/person

Varmrätt Lax

Med glaserade betor, rödbetshummus, harissamajonnäs och flädermarinerad spetskål samt sojabakad steklök

Pris 219:-/person

Varmrätt Vego Vegetariskt

Salt och sojabakad rotselleri. Rostad butternutpumpa och sötpotatis, rödbetsblommor samt björnbärssky och valnötter

Pris 189:-/person



Dessert Ostar Vegetariskt

Våra favoritostar med inkokt päron, fröknäcke och fikonmarmelad

Pris 119:-/person

Dessert Chokladkräm Vegetariskt

Chokladkräm i glas. Med rårörda Hallon

Pris 69:-/person

Dessert Chokladkaka Vegetariskt

Chokladkaka med blåbärsmousse, lemoncurd, färska bär

Pris 69:-/person

Dessert Pannacotta

Vaniljpannacotta med färska hallon samt hackad vit choklad

Pris 59:-/person