
EVENTS

I våra festmenyer jobbar vi med tre teman:

HAV | SKOG | GÅRD

Utifrån dessa teman har vår köksmästare skapat menyer och vår sommelier tagit fram passande dryck.

Brudskålen tas med fördel om vädret tillåter på bryggan och därefter sätter ni er till bords på vår festvåning, vinden ovanpå a la carte restaurangen.

Ni äter, dricker och festar, vi öppnar en festvåningsbar och rundar av ert firande med vickning och en öl i handen.



HAV

CANAPÉER

Rökt laxfensmajonäs med rimmat äpple
Hummerskagen
Avrugakaviar och pepparotskräm

FÖRRÄTT

Löjrom, hackad rödlök och smetana i burk, grillat surdegsbröd och citron

VARMRÄTT

Smörstekt torsk med hackat ägg, pepparrot, räkor skirat smör,
blomkålspuré och kokt potatis

DESSERT

Chokladvariation med havtorn och havssalt

VICKNING

Fisktacos

DRYCK VI REKOMMENDERAR

Brudskål..... Henri Mandois, Champagne
Förrätt..... Sancerre, Vincent Gaudry
Varmrätt Meursault, Chavy Chouet
Dessert Pineau de Charentes, AE DOR
VickningFlasköl

Canapeer, trerättersmeny samt vickning 990 kr/pp
Dryckespaket 795 kr/pp



SKOG

CANAPÉER

Renröra med pepparrot
Syltad svamp med rostade hasselnötter
Hjorttartar med enbär

FÖRRÄTT

Lättrökt vildand, årstidens vilda skott och örter

VARMRÄTT

Helstekt vildsvin med smörstekt svamp och diverse rötter

DESSERT

Smultronbavorais med stensöta och fläder

VICKNING

hjortkebab i pita

DRYCK VI REKOMMENDERAR

Brudskål..... Henri Mandois, Champagne
Förrätt.....Beaujolais Village, Potel Aviron
VarmrättBarbera D'Alba, Revello
Dessert Brachetto, Malvira
VickningFlasköl

Canapeer, trerättersmeny samt vickning 990 kr/pp
Dryckespaket795 kr/pp



GÅRD

CANAPÉER

Anklevermousse med bacon och apple
Chevre crème med rödbetschips
Hästtartar

FÖRRÄTT

Lättrökt majskycklingterriner med ängamat från årstiden

VARMRÄTT

Helbakat lamm med palsternacka och rödvinssky

DESSERT

Rabarber i burk

VICKNING

Korv med bröd, surkål och konfitterad lök

DRYCK VI REKOMMENDERAR

Brudskål..... Henri Mandois, Champagne
Förrätt..... Bourgogne Blanc, Chavy-Chouet
VarmrättAn/2, Anima Negra
Dessert Côteaux du Layon, Domaines des Baumard
VickningFlasköl

Canapeer, tre-rättersmeny samt vickning 990 kr/pp
Dryckespaket 795 kr/pp