

-The Chef-

Förrätter:

- ~ Skagenröra på levainbröd, tångrom grillad citron och picklad lök
- ~ Skogssvamptoast med västerbottenost, vindelnrökt fläsk och rårörda lingon ☺

Varmrätter:

- ~ Mjukbakad bogstekfilé med parmesanslungad potatis, tryffelsmör, smörstekt kål och rödvinssås
- ~ Halstrad rödingfilé med skaldjurssås, örtslungad potatis, syltad gul morot och friterad lök
- ~ Aranchini med stekt aubergine, zucchini, gruyèrekräm och smörad svampbuljong ☺

Tvårättersmeny för 375kr per person

Gäller måndagar till onsdagar för företag och organisationer som äter på plats i restaurangen

☺ Vegetarisk/kan göras vegetarisk

-The Chef-

Catering

Bufféförslag 1

- ~ Kalvytterfilé med chipotlemajonnäs
 - ~ Örtmarinerad lax med gräslökskrème
 - ~ Broccoli och ädelost paj (varm eller kall)
 - ~ Marinerade bönor med chili & vitlök
 - ~ Potatissallad med saltorkade tomater, salladslök samt serranokrisp
 - ~ Marinerade kronärtskockor med babyspenat & cocktailtomater
 - ~ Fullkornsbaguett med vispat smör
 - ~ Grönsallad & dressing
- 275kr per person

Bufféförslag 2

- ~ Barbecue stekt kycklingfilé med aioli
 - ~ Rostad sötpotatissallad med chili & vitlök
 - ~ Bakad aubergin med fetaost, oliver & fröblandning
 - ~ Rostad majssallad med vinegrette
 - ~ Focaccia med ört- & vitlökssmör
 - ~ Coleslaw
- 285Kr

Bufféförslag 3

- ~ Lamrostbiff med bakade lökar samt rosmarin & vattenkrasse
 - ~ Betor med endiv, chevré & champagnehonung
 - ~ Varmrökt lax med grapefrukt & salladslök
 - ~ Krämig rotfruktsallad med granatäpple, sockerärter, citron & persilja
 - ~ Bondsallad på bönor råhyvlad svamp & äpple.
 - ~ Fröknäcke med ädelost samt marmelad
 - ~ Rågbröd med rödlökssmör
 - ~ Tryffelmajonnäs
- 305Kr

Alla bufféförslag går att anpassa efter specialkost