

Nyårsmeny 2017



Förrätt

Terrin på gös- och hummer med hummermajonnäs, picklad gurka och Västerbottensostcrisp

Varmrätt

Pärlehöna – stekt bröst och terrin på confiterat lår med dragonsås och potatisfondant, rotsellericrème och svamp från Östragärdegård i Sätilla

Dessert

Nougatmousse på mandelbotten med Valrhona dulcey- och rooiboscrème samt karamelliserade nötter

465:-/person

Vintips

Förrätt: Frankrike – Bourgogne, Petit Chablis Vibrant, La Chablisienne nr 5585 för 135kr

Varmrätt: USA – California, Pinot Noir Irony nr 6694 för 149kr

Dessert: Italien – Toscana, Vin Santo del Chianti Serelle, Ruffino nr 8119 för 149kr

Priserna är inkl. moms och gäller vid minst 2 personer

Sista dag för beställning är 27 dec, med reservation för att menyerna tar slut

Avhämtning nyårsafton 10-14

Maten är färdig men ni behöver värma och lägga upp maten,
en beskrivning på hur ni ska göra medföljer

