



Sommarbricka ”sharing style”

Förrätt serveras under minglet

bestående av tre olika kanapéer som köksmästaren väljer ut utifrån dagen.

*Starters are served standing up during the mingle,
consisting of three different canapés chosen by the chef based on the day.*

Varmrätt serveras vid borden

ENTRECOTE, KLUBBFILE PÅ KYCKLING, KALV, GÅRDSGRIS OCH CHORIZO

Bakad potatis, säsongens primör, variation på tomater, marinerade gröna bönor och grönsallad, ört- och vitlökssmör, citronyoghurt, dragonaioli och rostad skysås

Main courses are served at your tables

RIBEYE STEAK, CHICKEN THIGH FILLET, VEAL, FARM PORK AND CHORIZO

*Baked potato, first harvest vegetables, variations of tomatoes,
marinated green beans, and green salad*

Herb and garlic butter, lemon yogurt, tarragon aioli, and roasted gravy

Desserter som serveras vid borden

Citronkaka med lakritscreme, hallon, rostad pistage, citronyoghurt och filodeg.

Desserts, which will be served at your tables

Lemon cake with licorice cream, raspberries, roasted pistachio, lemon yogurt and filo pastry.

995:-/895:-

Med dessert/utan dessert
with dessert/ without dessert