

A close-up photograph of several champagne flutes filled with golden, bubbly champagne. The glasses are arranged on a dark, rustic wooden tray. The background is a warm, out-of-focus orange-red wall. The lighting is soft and warm, highlighting the bubbles in the champagne and the texture of the wood.

G

GRYTSBERG

ANNO 1682

VÅRA BUFFÉER

VÅRA FAVORITER

Grytsberg, 335 kr

Sörmländsk hjortrostbiff med äpple- och senapsremoulad.

Örtmarinerat kycklingbröst.

Krämig kräftsallad med rättika, fänkål och salladslök.

Sallad på dinkel från Warbro Kvarn med bakad tomat och syltad svamp.

Rostad kulpotatis samt grönsallad med krutonger och äppelvinägrett på rapsolja från Julita.

Knäckebröd och hembakad mjukt bröd samt vispat smör.

Kyrksjön, 310 kr

Inkokt laxfilé med smak av stjärnanis och citron, serveras med gräslök- och romsås.

Räksallad med sparris, champinjoner och kokt ägg.

Fisk- och skaldjurspaté smaksatt med krodill.

Rostad tomatdressing, säsongens syrade grönsaker samt dillkokt potatis.

Knäckebröd och hembakad mjukt bröd samt vispat smör.

Bonden, 325 kr

Ört- och tomatbakad fläskytterfilé med ört- och senapsemulsion.

Grillat tuppbröst med nässelpesto.

Lantpaté med smak av grönpeppar, med rårörda vinbär.

Rostad rotfruktssallad med spenat och tomat, säsongens kålsallad med morot och citron.

Knäckebröd och hembakad mjukt bröd samt vispat smör.

Skogen, 345 kr

Köttfärspaj av hjort med timjan och körsbärstomater.

Pastrami av vildsvin.

Lågtempererat senapsmarinerat fasanbröst.

Kryddig lingonchutney, syrad grädde med smak av granskott och enbär.

Sallad av matvete, salladslök, svamp, spenat och lagrad hårdost.

Bakade betor med honungvinägrett.

Knäckebröd och hembakad mjukt bröd samt vispat smör.

Orangeriet (vegetarisk), 295 kr

Broccoli- och purjolökspaj med Västerbottensost.

Grillade majscolvar med vispat smör.

Stekt haloumi och rostade rotfrukter med chimichurri.

Sallad av säsongens bönor med citronett.

Dinkelsallad med fetaost, oliver samt bakad pumpa.

Hummus av svenska ärtor samt zucchinitsatziki.

Knäckebröd och hembakad mjukt bröd samt vispat smör.

Tillval

Ostbricka, 95 kr per person

Två sorters ost (en dessertost från Jürss Mejeri samt en lagrad hårdost).

Oliver och marmelad.

Tillval forts.

Snittar, 35 kr per person

Löjrom med syrad grädde på dillkokt potatis

Tunnbrödsbitå med rökt vildsvin, färskost och pepparrot

Färskost med räkor på vårt eget rågbröd

Vegetarisk bitå med ört- och vitlökscreme samt ruccola **Fruktfat, 50 kr per person** -
Frukt och bär efter säsong.

Dessert, 95 kr per person

Välj ett alternativ nedan:

Säsongens dessertpaj med vaniljsås

Gräddfilspannacotta med rårörda blåbär och kardemummacrunch

Chokladfudgekaka med marinerade bär och vispad grädde

Chokladmousse med passionsfruktscurd, rostade nötter och puffad choklad

Tiramisu

Samtliga priser är inkl. moms.

Vi hoppas att ovanstående förslag överensstämmer med de önskemål som vi har pratat om per telefon och e-post. Tveka inte att ta kontakt med oss för frågor eller ändringar angående detta arrangemang.

Bästa hälsningar

Grytsbergs Säteri