



G

GRYTSBERG

ANNO 1682

BUFFÉMENY  
Höst och vinter

## TILLTUGG & SNACKS

Snittar 35 kr/person och styck. Välj era favoriter nedan:

- Löjrom med syrad grädde på dillkokt potatis
  - Tunnbrödsbitå med rökt vildsvin, färskost och pepparrot
  - Färskost med räkor på vårt eget rågbröd
  - Enbärsgravad lax med citrusemulsion på knäckebröd
  - Matjessill på knäckebröd med potatiscrème och lök
  - Vegansk bitå med ört- och vitlökscrème samt ruccolasallad
- 
- Frukttfat 50 kr/person
  - Snacks (chips, salta pinnar, nötter) 40 kr/person
  - Smågodis 40 kr/person

## MIDDAG

Komponera din egen meny utifrån de rätter vi lagar av säsongens råvaror.

Pris:	2-rättersmiddag	550 kr/person
	3-rättersmiddag	650 kr/person
	4-rättersmiddag	695 kr/person

# Förrätter

## **Skummad jordärtskockssoppa**

serveras med tartar av rökt vildsvin och surdegsflarn

## **Skaldjursoppa**

toppad med champagne, serveras med mousse av färskost, pepparrot och hummer

## **Grytsbergs Kräftskagen**

med smak av Eneby från Jürss Mejeri och rostad kummin,  
serveras på vårt eget rågbröd toppat med färska örter och citronpuré

## **Halstrad rimmad pilgrimsmussla**

serveras med tryffeldoftande blomkålserème, friterad purjolök  
samt forellromsvinägrett och rostade frön

## **Fänkålsgravad lax**

serveras med citronemulsion samt dillrimmad gurka och surdegskrutonger

## **Tre sorters chark**

med färskostcrème, lagrad ost, grillad kronärtskocka samt nybakat bröd

## **Lättgravad carpaccio av hjort**

serveras med crème av lagrad ost, syltad pumpa samt kanderade pumpakärnor

## **Skummad jordärtskockssoppa**

serveras med färskostcrème, hasselnötter och äpple

# Varmrätter

## **Stekt gös**

serveras med bakade gulbetor, räkor, pepparrot och brynt smör

## **Ugnsbakad rimmad röding**

med mandelpotatispuré, äppelsmörsås samt äpplen och kantareller

## **Lågtempererad lammrostbiff**

serveras med rostad morotspuré samt rosmarinsky, bakad lök och palsternacka

## **Kryddbakat vildsvin från Sörmland**

serveras med tryffelpotatis, smörstekta färska bönor, bakade tomater samt rostad tomatsky

## **Helstekt hjortinnanlår från Sörmland**

serveras med pumpapuré, smörbakad potatis, skogssvamp och lingonsky

## **Långbakad ryggbiff**

serveras med rostad potatis, svartkål, äpple och bacon samt pepparsås

## **Rödbetsbiff**

med crème av bakad aubergine och zucchini, ragu på sojabönor, puylinser och svamp serveras med olivoljestekta surdegskrutonger

## Dessert

### **Två sorters lokala ostar**

med hembakat fröknäcke och vår egen rabarbermarmelad

### **Mjölkchokladpannacotta**

serveras med rommarinerade körsbär och pistagenötsskorpa

### **Crème brûlée**

serveras med färska bär

### **Mousse på röda vinbär**

med brownie och kanderad mandel

### **Lingoncheesecake**

på kryddig botten med lingoncurd och vallmoflarn

### **Vaniljbavaroise**

med karamellsås, myltade hjortron och salta kaksmulor

**Kaffe/the, mjölk och socker** 30 kr/person

Till kaffet

**Vår egen chokladtryffel** 30 kr/person

**Macrons** 35 kr/st

Blandade smaker

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*