



G

GRYTSBERG

ANNO 1682

BUFFÉMENY

Vår och sommar

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

Skummig jordärtskockssoppa

serveras med tartar av kallrökt lax och dillrimmad gurka samt rågkrisp

Flädergravad gös

serveras med dillemulSION, rågkrisp och picklat senapsfrö samt råmarinerad grön sparris

Grytsbergs Kräftskagen

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

Kall soppa på ängssyra

serveras med halstrad pilgrimsmussla toppad med sikrom och färska örter

Terrin av kalkon och fasan

smaksatt med karamelliserad schalottenlök, serveras med rabarberchutney samt sallad av råmarinerad rabarber

Tre sorters chark

med färskostcrème, lagrad ost, grillad kronärtskocka och nybakt bröd

Lättgravad carpaccio på hjort

serveras med ramslökscrème, surdegskrutonger, picklad vit sparris samt Eneby från Jürss Mejeri

Varmrätter

Rimmad ugnsbakad gös

serveras med dillslungad färskpotatis, smörstekta primörer samt skummig champagnesås toppat med forellrom

Halstrad regnbåge

serveras med färskpotatiskompott, gräslöksvelouté samt råstekt grön sparris

Lågtempererad lammrostbiff

serveras med crème av bakad silverlök, rostad potatis samt bakad spetskål och rostad vitlökssky

Örtbakat svenskt majskycklingbröst

serveras med sparrisrisotto, picklad primörsallad samt smörad kycklingbuljong med spenat och vitlök

Sörmländskt hjortinnanlår

serveras med potatis- och västerbottenbakelse, portvinsreduktion samt smörstekt svamp och konjakssyltade vinbär

Helstekt kalventrecôte

serveras med grillad smörbakad potatis, gräslöksbéarnaise samt sockerärter och

bakade körsbärstomater

Sparrisrisotto

serveras med picklad primörsallad, bakad spetskål och körsbärstomater samt sockerärter

Dessert

Två sorters lokala ostar

med hembakat fröknäcke och vår egen rabarbermarmelad

Rabarbermousse

med kryddkokt rabarber och rostad mandelkaka

Crème brûlée

serveras med färska bär

Karamelliserade popcorn

med jordgubbar och vaniljglass

Chokladfudgekaka

Serveras med salt karamell, rostade jordnötter och hallonsås

Fläderbavaroise

med citron- och blåbärscurd samt mandelflarn med smak av kardemumma

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