

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, 550 kr

Sörmländsk hjortrostbiff med äpple- och senapsremoulad.

Örtmarinerat kycklingbröst.

Krämig kräftsallad med rättika, fänkål och salladslök.

Bulgursallad 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, 450 kr

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

Kräftsallad med sparris, champinjoner och kokt ägg.

Fisk- och skaldjurspaj smaksatt med krondill.

Rostad tomatdressing, säsongens syrade grönsaker samt dillkokt potatis.

Knäckebröd och hembakad mjukt bröd samt vispat smör.

Bonden, 395 kr

Ört- och tomatbakad läskytter ilé med ört- och senapsemulsion.

Grillat tuppbröst med solrospesto.

Rosabakad rostbiff av nötkött med rårörda vinbär.

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

Knäckebröd och hembakad mjukt bröd samt vispat smör.

Skogen, 425 kr

Köttfärspaj av hjort med timjan och körsbärstomater.

Pastrami av vildsvin.

Tjälknöl på viltkött.

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), 345 kr

Broccoli- och purjolökspaj med Västerbottensost.

Grillade majscolvar med vispat smör.

Stekt haloumi och rostade rotfrukter med chimichurri.

Sallad av säsongens bönor med citronett.

Matvetesallad med fetaost, oliver samt bakad pumpa.

Hummus av svenska ärtor samt zucchinitsatziki.

Knäckebröd och hembakad mjukt bröd samt vispat smör.

Tillval

Ostbricka, 120 kr per person

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

Oliver och marmelad.

Tillval forts.

Snittar, 48 kr per person

Löjrom med syrad grädde och serveras i Petit Choux

Liten Smörgåstårta med rökt vildsvin, färskost, pepparrot & gurka

Tomat- & fetaostquiche med lufttorkat vildsvin

Tartelett fylld med ört och havrefärskost, pepparrot & frömusli

Fruktfat, 50 kr per person

Frukt och bär efter säsong.

Dessert, 110 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

Samtliga priser är per person och 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