

G



TILLTUGG & SNACKS

Snittar 30 kr/person och styck. Välj era favoriter nedan:

- Västerbottencrustader med löjrom
- Rökt laxtartar med senap och gurka
- Grönsaksrudite med gemsallad och vårlökscrème
- Getostcrostini med fikon och honung
- Anklever med kål, bacon och russin på rågbröd
- Focaccia med färskost och prosciutto
- Skagenkanapé på mörkt bröd
- Cheesecake med räkor och kallrökt lax

- Frukttfat 45 kr/person
- Snacks (chips, salta pinnar, nötter) 35 kr/person
- Smågodis 20 kr/person

G

MIDDAG

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

Pris:

| | |
|-----------------|---------------|
| 2-rättersmiddag | 450 kr/person |
| 3-rättersmiddag | 550 kr/person |
| 4-rättersmiddag | 595 kr/person |

Förrätter

Skummad jordärtskockssoppa

med smörstekt kalvbräss, syltade rotfrukter och västerbottenflarn

Mustig skaldjursoppa

smaksatt med cognac, toppad med halstrad pilgrimsmussla och löjrom

Toast Skagen

En klassiker tillredd enligt nestorn Tore Wretmans recept. Handskalade räkor, vår hemgjorda majonnäs och dill serveras på en smörstekt toast och toppas med löjrom

Mousseline på lax och pilgrimsmussla

toppad med hummer, serveras med crudité på stjälselleri och fänkål, brödfarn

Råraka med löjrom

serveras med klassiska tillbehör

Tartar på röding och lax

serveras med färskostmousse smaksatt med pepparot, forellrom, chilikrutonger och örtsallad

Ankleverterrine

serveras med brioche smaksatt med torkad frukt samt färskt fikon och portvinsreduktion

Enbärs-, peppar- och cognacgravad sörmländsk hjort

serveras med smörstekt svamp samt spröda örtskott

G

Varmrätter

Smörstekt gös

serveras med räkor, dill, pepparot, brynt smör samt potatisstomp

Färserad bergtunga

med blåmusslor, räkor och forellrom. Serveras med dillslungad färskpotatis

Lardofärserat vildandsbröst

serveras med ragu på puylinser och primörer, sidfläsk samt rostad färskpotatis

Vildsvin från eget slakteri

serveras med tryffelpotatis, smörstekta färska bönor, rostad tomat samt rödvinsky

Sörmländsk hjortstek

serveras med potatismuffins smaksatt med västerbottensost, rosmarinsky, smörstekta kantareller och rårörda vinbär

Kalventrecote

serveras med rotfruktskaka med vitlök och örter, rostade jordärtskockor samt rödvinsås

Klassiker

Oxkind Bourguignonne

serveras med mandelpotatispuré smaksatt med tryffel samt friterade rotfruktschips

Wallenbergare

en delikatess gjord på fin kalvfärs, äggulor och grädde. Serveras på klassiskt vis med hemlagat potatismos, små gröna ärter och rårörda lingon

Dessert

Två sorters ost från svenska gårdar

med tillbehör

Crème brûlée

serveras med färska bär

Vaniljbavaroise

med smultronterriner på mandelbotten

Vit chokladpannacotta

med limemarinerade jordgubbar och vitchokladkross

Rabarbermousse

med rabarberkompott och citroncrème på mazarinbotten



Kaffe/the, mjölk och socker 25 kr/person

Till kaffet

Macrons 25 kr/st
välj mellan olika smaker

Chokladbitar 20 kr/person
blandade smaker

Vickning

Kokt korv med bröd 60 kr/person
ät så mycket du orkar!

Janssons frestelse 100 kr/person
med stark ost och knäckebröd

Gubbröra med rågröd 80 kr/person

Samtliga priser är inkl. moms.

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

Bästa hälsningar

Grytsbergs Säteri