

# G



## TILLTUGG & SNACKS

Snittar 30 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 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 485 kr/person

3-rättersmiddag 595 kr/person

4-rättersmiddag 650 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 grillad grön sparris

### **Grytsbergs Kräftskagen**

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

### **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

### **Skummig jordärtskockssoppa**

serveras med tartar av sparris och dillrimmad gurka samt rågkrisp

# G

## Varmrätter

### Rimrad 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 lammytterfilé

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

### Örtbakat svenskt majs kycklingbröst

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

### Crème brûlée

serveras med färska bär

### Chokladtryffeltarte

Serveras med salt karamell, rostade jordnötter och hallon

### Rabarbermousse

med kryddkokt rabarber och rostad mandelkaka

### Karamelliserade popcorn

med jordgubbar och vaniljpannacotta

### Fläderbavaroise

med citron- och blåbärscurd samt mandelflarn med smak av kardemumma



## Till kaffet

**Vår egen chokladtryffel** 20 kr/person

**Macrons** 25 kr/st

Päron, lime, vanilj eller kardemumma

## Vickning

**Kokt korv med bröd**  
ät så mycket du orkar!

**Pizzaslice** *Pristillägg 25 kr/person*

**Sliders** *Pristillägg 40 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*