

G



TILLTUGG & SNACKS

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

- Ljörom och 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

G

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 blomkålscrème, 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

G

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 tomatisky

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 sojaböner, puylinser och svamp serveras med olivoljestekta surdegskrutonger

Dessert

Två sorters lokala ostar

med hembakat fröknäcke och vår egen morotsmarmelad

Crème brûlée

smaksatt med kardemumma och kanel, serveras med inkokt äpple

Mousse på röda vinbär

med brownie och kanderad mandel

Mjölchokladpannacotta

serveras med rommarinerade körsbär och pistagenötsskorpa

Vaniljbavaroise

med karamellsås, myltade hjortron och salta kaksmulor

Lingoncheesecake

på kryddig botten med lingoncurd och vallmoflarn



Kaffe/the, mjölk och socker 30 kr/person

Till kaffet

Vår egen chokladtryffel 30 kr /st

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 mail. Tveka inte att ta kontakt med oss för frågor eller ändringar angående detta arrangemang.

Bästa hälsningar

Grytsbergs Säteri