



VÄLKOMMEN TILL
FRIMURARSALONGERNA

Meny 1

*Vit sparris lindad med lättrokt Westfalenskinka
napperad med en len citronhollandaise*

*Kräftmarinerad torskrygg serveras med ett blåmusselskum
och ragu på vaxbönor samt kastanjechampinjoner*

*Tobleronepannacotta med Gran Marnier-marinerade
skogsbär och mandelflarn*

565,-

Vinpaket

Lundén Ruedesheimer - Riesling

William Fèvre Chablis - Chardonnay

Alambre Moscatel 20 Anos

435,-



Meny 2

*Sallad med rökt ankbröst serveras
med päronvinegrette och rostade valnötter*

*Färnkålshalstråd laxfilé serveras med en
ramslöks-beurre blanc samt grillad endivé*

*Frimurarnas trilogi på mörk choklad
(chokladfondant, mousse och tryffel)*

495,-

Vinpaket

Nuiton-Beaunoy Bourgogne Pinot Noir Réserve

Penfolds Thomas Hyland - Chardonnay

Museum Muscat

415,-



Meny 3

*Toast Skagen på handskalade räkor och insjökräftor
toppad med Vänernlöjrom*

*Hängmörad oxfilé serveras med en reduktion på oxmärg
och rödvin samt Chevrégratinerad rödbeta och potatisterrin*

*Jordgubbs- och rabarberstrudel med vispad
vaniljyoghurt och bärcoullis*

548,-

Vinpaket

Lundén Rüdesheimer - Riesling

M. Chapoutier Valréas - Grenache, Mourvèdre, Syrah

Muscat Beaune de Venice

385,-



Meny 4

Rullad på parmaskinka fylld med färskost, soltorkade tomater och basilika serveras med citrusmarinerade kronärtskockor och rucolavinegrette

Grillat majs kycklingbröst serveras med en Amaronesky och ugnsrostad Portabellosvamp samt potatis- och blomkålspure

Vit choklad crème brûlée serveras med sallad på färska bär och granatäpple

475,-

Vinpaket

Tilia - Malbec

Sperí Amarone - Corvina, Rondinella, Molinara

Brumaire Novembre

545,-





Bröllopsmeny

Förrätt

*Lättblancherad vit sparris med crème fraîche, Kalixlöjrom
& hackad rödlök 119,-*

*Riddarskinkaknyten med Kvibille ädelost-crème, fikon,
ramslöksvinegrette & ärtskott 99,-*

*Halstrad pilgrimsmussla med äpplebalsamico, på en liten
hummersallad toppad med forellrom 129,-*

*Ceviche på räkor, kräftstjärter, olivolja, citron samt
koriander 109,-*

*Sotad gravad röding på endivsallad med raspad prästost,
dill, körvel och senaps crème 110,-*

*Skaldjursbakelse på rågbröd toppad med löjrom
från Kalix 129,-*



Varmrätt

*Helstekt gödkalvsentrecôte på säsongens grönsaker,
rödvinsreduktion, pure på rotselleri samt potatisterrine
smaksatt med tryffel 255,-*

*Rosastekt hängmörad oxfilé på rödvinsreduktion,
ugnsrostade betor samt pommes Anna 265,-*

*Ångad torskrygg på variation av bönor, potatispuré
smaksatt med pancetta samt champagneskum 249,-*

*Bakad piggvar på grön och vit sparris, confiterade
plommotomater, potatisbakelse
samt Chablisskum 279,-*

Dessert

*Chokladmoussetrilogi med havtornscoulis,
jordgubbar och physalis 115,-*

*Hallonparfait på mandelbotten samt kompott
på säsongens bär 105,-*

*Crème brûlée serverad med en sallad på jordgubbar,
granatäpple & blodapelsin 120,-*



Vickningsmeny

Serveras som buffé

*Pytt i panna med ägg och rödbetor
samt knäckebröd, smör och ost 75,-*

*Janssons frestelse, prinskorv, köttbullar,
knäckebröd, smör och ost 75,-*

Wienerkorv i bröd med senap, ketchup och rostad lök 35,-

Tilltugg

65,- p.p.

*Fruktfat, blandad frukt inkl. melon, jordgubbar, physalis,
ananas m.fl.*

*Två sorters chips, ostbågar, salta pinnar
samt två sorters choklad*



Västkustbuffé

Färska smögenräkor med aioli

Sikromscheesecake med dill och citroncest på kavringbotten

Varmrökt lax med örtagårdscreme

*Klassisk räkcocktail med vit sparris och sockerärtor
serveras med het rhodé island-dressing*

Minipajer med vällagrad prästost och spenat

Gubbröra på rostat skärgårdsknäcke

Liten toast skagen toppad med löjrom

Klar potatissallad med åkeräpplen och sticklök

Hembakat surdegsbröd med Boxholms kryddost

365,-



Italiensk buffé

Brynt carpaccio med hyvlad parmesan och rucola

*Halstråd citronmarinerad laxfilé med en kräm på rostad
fänkål och soltorkad tomat*

Paj med peccorino-ost och plommontomater

*Insalata caprese (tomat och buffelmozzarella
samt färsk basilika)*

Antipasti (tre sorters kallskuret)

Pastasallad med pesto

Grillade marinerade grönsaker

Tre italienska ostar med fikonmarmelad och grissini

Italienskt lantbröd med smör

355,-



Fransk buffé

Lättrökt vildsvinspastrami med selleri och äpplesallad

Örtkryddat lamm provencale med rödlöksmarmelad

Grönpepparpaté med cumberlandsås

Rullad på färskrökt lax fylld med Cantadu och örter

Vitlöksrostade kastanjechampinjoner med persilja

Pepparrostad gårdsrostbiff med picklade grönsaker

Chevrepaj med örter och lök

Sallad på Amaldinpotatis och päron med kapris och sticklök

Klassisk sallad Nicoise (Tonfisk, ägg, bacon, och parmesan)

Brietårta med päron och valnöts-chutney

Franskt lantbröd och vispat smör med havssalt

360,-



Frímurarnas buffé

*Tunnbrödsrullar fyllda med rökt renstek
och pepparots-färskost*

Löjromshot från Kalix med rödlök och syrad grädde

*Enbärskryddad älgrostbiff serveras med en sallad på
mandelpotatis, rädisor och ramslök*

*Västerbotten- och spenatgratinerad regnbågsfilé
med dill-vinegrette*

*Rödbetscarpaccio med getost och honung
samt rostade hasselnötter*

Lufttorkad Tvärnöskinka med citronmarinerad vit sparris

Brantevikssill med dillknäcke och gräslökscreme

Kantarell- och Carl-Johan paj med klosterost

Hembakat bröd med ekologiskt smör

375,-

