

# SÄLLSKAPSMENY

Sällskap på 10 personer och uppåt behöver beställa gemensam meny för gruppen, specialkost och allergier meddelas oss så löser vi bra alternativ. Menybeställningen behöver göras senast 2 dagar före ert besök hos oss.

## AW menyn

**Förrätt: Chark, deli & ost** - Serveras familystyle som bordsbuffé

*Prosciutto, salami, ost, auberginecreme, tapenade, kaprisbär, surdegsbaguette.*

**Varmrätt- välj och förbeställ mellan:**

**Smashad högrevsburgare**

*2 x 100 gram, Väddö cheddar, rödlökschutney, vår burgarsås, varmrökt sidfläsk, saltgurka, pommes*

eller

**Svamprisotto med tryffeltouch**

*Ostronskivling, champinjon, tryffelpecorino, friterad broccoli, bakad tomat*

**265 kr pp**

## Klassikermenyn

**Fabrikens lax- och skaldjursbakelse**

*Räkor, kräftor, rökt lax, smörstekt toast, dill, pepparrot, majonnäs*

**\*\***

**Chateaubriand**

*180 gram oxfilé på en bädd av säsongens grönsaker, krämig cognacs- och pepparsås, rostad chateaupotatis*

**425 kr pp**

## Dessert att lägga till menyerna

**Bakad cheesecake 95 kr**

*Mangosås, vispad grädde, rostad mandel*

**Romsmaksatt chokladcreme 85 kr**

*Vår egen kolasås, mandelkrokant*

## Kaffedrinkar 140 kr

**Calypso Coffe** - Mörk rom, kaffelikör, grädde

**Irish Coffee** - Irish Whisky, farin, grädde

**Kaffe Karlsson** - Bailey's, Cointreau, grädde

**Caffé Galliano** - Galliano, kaffe, grädde

Välkomna!

Magnus & Johannes