



Minnesstunder

Vi kan erbjuda sittning i blomsterverandan med 22 platser eller glashuset 20-80 platser. Beställningen behöver göras fem dagar innan ankomst.

Meny 1 Smörgåstårta

Värdshusets Smörgåstårta med lax och räkor
Tre sorters kakor (drömmar, kolakaka & Havreboll)
Kaffe / te

Pris 275:-/person (antal för smörgåstårta är 20-170 personer)

Meny 2 Räksmörgås

Klassisk räksmörgås med kokt ägg, majonnäs och dill på rågbröd
Fransk choklادتårta med bärkompott och lättvispad grädde
Kaffe / te

Pris 325:-/person (antal för räksmörgås är 6-170 personer)

Meny 3 Smörrebröd

Tre sorters smörrebröd
Rostbiff med pepparrotskräm, cornichoner och krasse
Skagenröra med löjrom, dill och citroner
Honungsmarinerade rödbetor med getost och rostade pumpakärnor
Chokladtryffel
Kaffe / te

Pris 275:-/person (antal för smörrebröd är 6-170 personer)

Meny 4 Vårdshusets vegetariska buffé

Sallader

Chili och citronmarinerad broccoli

Cocktailtomater med mozzarella och basilika

Rostade rotfrukter med citron och rosmarin

Quinoasallad med avokado och grillad paprika

Potatissallad med kapris och purjolök

Rödbetor med honungsvinägrett

Bönsallad med spiskummin, chili och koriander

Curryrostad blomkål

Örtmarinerad salladsost

Matvete med svarta oliver och purjolök

Vitlöksmarinerade oliver

Grönsallad

Röror och topping

Hummus

Tapenade

Vårdshusets Cole slow med surkål

Surdegskrutonger

Rostade solroskärnor

Rostade pumpakärnor

Varmt

Kikärtsbiffar

Curry på röda linser, aubergine, kokosmjölk och sötpotatis

Fried rice med grönsaker och tofu

Västerbottenpaj

Värdshusets surdegsbröd

Smör

Tapenade

Chokladtryffel

Kaffe / te

Pris 345:-/person (antal för vegetarisk buffé är 30-170 personer)

Meny 5 Värdshusets kalla buffé

Marinerade kalamata och halkidikioliver

Örtmarinerade kronärtskockshjärtan

Mozzarella caprese

Potatisallad med gröna bönor, pesto och parmesan

Grillade marinerade grönsaker

Caesarsallad med grillad kyckling

Serranoskinka

Coppa

Fänkålssalami

Kallröktlax med örtmajonnäs

Brieost

Gorgonzola

Värdshusets surdegsbröd

Smör

Tapenade

Chokladtryffel

Kaffe / te

Pris 395:-/person (antal för smörgåstårta är 30-170 personer)

Meny 6 Enskedemenyn

Skagen på rågbröd med löjrom, dill & citron
Belles Vignes, Colombard & Sauvignon Blanc

Grillad laminnerfilé med provencalesås Serveras med
säsongens färska bönor & potatisgratäng
Farina Valpolicella Ripasso, Corvina, Molinara & Rondinella

Alt

Smörstekt rödingfilé med gravad vit sparris, forellrom, Sandefjordssås,
dillolja och smörslungad potatis
Belles Vignes, Colombard & Sauvignon Blanc

Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås
Château du Juge, Frankrike

Kaffe / te

Menypris 465:-

Ink vinpaket 730:-

Pris 465:-/730:-/person (minimum antal för Enskedemenyn är 4-170 personer)

Meny 7 Klassikern

Välkomstdrink Cava – 1 glas

Västerbottenpaj med löjrom, picklade kantareller och dillolja

Billaud-Simon Chablis, Chardonnay – 1 glas

Helstekt oxfilé med Karl-Johansvamp, karamelliserad schalottenlök, persilja,
pommes Anna & rödvinssky

Steak House, Cabernet Sauvignon – 1 glas

Alt

Rödingfilé med hummersås, haricots verts, grillad citron och potatispuré

Billaud-Simon Chablis, Chardonnay – 1 glas

Fransk choklادتårta med grädde & bärkompott

Château du Juge, Sémillon – 4 cl

Kaffe / te

875:-/person alkfritt 775:-/person (antal för Klassikern är 8-170 personer)

Meny 8 Vårdshusets dessertbuffé

Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås

Fransk choklادتårta med lättvispad grädde

Nöt- och kolapaj

Rocky road

Morotskaka

Drömmar

Havrebollar

Chokladtryffel

Säsongens skurna frukt

Kolakakor

Ostbricka Brie/Cheddar/Gorgonzola med kex och fikonmarmelad

Kaffe / te

Pris 275:-/person (antal för dessertbuffé 20-170 personer)

I Menyerna ingår lokal, uppdukning, serveringspersonal, kaffe.

Dryck tillkommer:

Mousserandevin 85:-

Glas vin 95:-

Mellanöl 62:-

Portvin 54:-

Avec 80:-

Bordsvatten, lättöl, läsk 38:-