



## Minnesstund

*Vi har tagit fram ett antal alternativ som ska skapa en fin stund för familj och vänner att hedra minnet av en närstående.*

*Vi dukar upp i blomsterverandan (22 platser) eller i glashuset (80 platser).*

*Lokal, uppdukning & serveringspersonal ingår i alla menyer.*

*Beställningen behöver göras fem dagar innan ankomst.*

### Klassiskt på faten

*Sätt er till bords och avnjut något utav våra klassiska smörgåskoncept!*

#### Smörgåstårta

*Värdshusets smörgåstårta  
med lax & räkor*

*Tre sorters kakor  
(dröm, kolakaka & havreboll)*

*Kaffe / Te*

*275:-/person  
(20-170 personer)*

#### Räksmörgås

*Klassisk räksmörgås med kokt  
ägg, majonnäs & dill på rågbröd*

*Fransk chokladtårta med  
bärkompott & lättvispad grädde*

*Kaffe / Te*

*325:-/person  
(6-170 personer)*

#### Tre Smörrebröd

*Rostbiff med pepparrotskräm,  
cornichoner & krasse*

*Skagenröra med löjrom,  
dill & citroner*

*Honungsmarinerade rödbetor med  
getost & rostade pumpakärnor*

*Chokladtryffel*

*Kaffe / Te*

*275:-/person  
(6-170 personer)*

## Rikliga bufféer

Stor uppdukad buffé till er med mycket att välja på och något för alla.

### Värdshusets vegetariska buffé

Chili- & citronmarinerad broccoli  
Cocktailtomater med mozzarella & basilika  
Rostade rotfrukter med citron & rosmarin  
Quinoasallad med avokado & grillad paprika  
Potatissallad med kapris & purjolök  
Rödbetor med honungsvinägrett  
Bönsallad med spiskummin, chili & koriander  
Curryrostad blomkål  
Örtmarinerad salladsost  
Matvete med svarta oliver & purjolök  
Vitlöksmarinerade oliver  
Grönsallad

Värdshusets Coleslaw med surkål  
Surdegskrutonger  
Rostade pumpa- & solroskärnor

Kikärtsbiffar

Curry på röda linser, aubergine, kokosmjölk & sötpotatis  
Fried rice med grönsaker & tofu  
Västerbottenpaj

Värdshusets surdegsbröd

Smör

Hummus & Tapenade

Chokladtryffel

Kaffe / Te

345:-/person  
(30-170 personer)

### Värdshusets kalla buffé

Marinerade kalamata & halkidikioliver  
Örtmarinerade kronärtskockshjärtan  
Mozzarella caprese  
Potatissallad med gröna bönor, pesto & parmesan  
Grillade marinerade grönsaker

Caesarsallad med grillad kyckling  
Serranoskinka  
Coppa  
Fänkålssalami

Kallrökt lax med örtmajonnäs

Brieost

Gorgonzola

Värdshusets surdegsbröd

Smör

Tapenade

Chokladtryffel

Kaffe / Te

395:-/person  
(30-170 personer)

## Trerättersmenyer

*En komplett bjudning med servispersonal som tar hand om er och ni har gott om tid att fokusera på varandra!*

### Enskedemenyn

*Skagen på rågbröd med löjrom, dill & citron*

*Belles Vignes, Colombard & Sauvignon Blanc*

*Grillad lamminnerfilé serveras med Provencalesås,  
honungs- & rosmarinrostade rotsaker &  
potatisgratäng*

*Farina Valpolicella Ripasso, Corvina, Molinara & Rondinella  
Alt*

*Smörstekt rödingfilé med sandefjordssås, löjrom,  
grillad grön sparris & dillslungad potatis*

*Belles Vignes, Colombard & Sauvignon Blanc*

*Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås*

*Château du Juge, Frankrike*

*Kaffe / Te*

*295:-/person*

*Inkl vinpaket 560:-/person*

*(4-170 personer)*

### Klassikern

*Välkomstdrink Cava – 1 glas*

*Västerbottenpaj med löjrom, picklade  
kantareller & 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 chokladtårta med grädde & bärkompott*

*Allesverloren, Red Muscadet - 4 cl*

*Kaffe / Te*

*875:-/person*

*alkoholfritt 775:-/person*

*(8-170 personer)*

## *Värdshusets dessertbuffé*

*Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås*

*Fransk chokladtårta med lättvispad grädde*

*Nöt- & kolapaj*

*Rocky road*

*Morotskaka*

*Drömmar*

*Kolakakor*

*Havrebollar*

*Chokladtryffel*

*Säsongens skurna frukt*

*Ostbricka Brie/Cheddar/Gorgonzola med kex & fikönmarmelad*

*Kaffe / Te*

**Pris 275:-/person**

*(20-170 personer)*

**Dryck tillkommer:**

*Mousserande vin 85:-*

*Glas vin 95:-*

*Mellanöl 62:-*

*Portvin 54:-*

*Avec 80:-*

*Bordsvatten, lättöl, läsk 38:-*

*Allergi eller diet? Fråga oss i personalen! Många rätter går t ex att få gluten och laktosfria.*