



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

Francesc Ricart Brut, Cava

*Grillad lamminnerfilé serveras med provencalesås,
örtbakade rotfrukter & potatisgratäng*

Farina Valpolicella Ripasso, Corvina, Molinara & Rondinella

Alt

*Rödingfilé med krämig havskräftsbuljong,
rostade hasselnötter, sauterad svartkål,
citron & smörslungad potatis*

Billaud-Simon Chablis, Chardonnay

Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås

Veckans dessertvin 6cl

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

För er som väljer bort mat men fortfarande vill ha en stor tillställning!

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 & fikonmarmelad

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.