



Minnesstund

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

Vi dukar upp avskilt och trängselfritt i en utav våra matsalar.

Lokal, uppdukning & serveringspersonal ingår i alla menyer. Vi hjälper gärna till att komponera dryckespaket.

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

Räksmörgås

Klassisk räksmörgås med kokt ägg, majonnäs & dill på rågbröd

Fransk chokladtårta med bärkompott & lättvispad grädde

Kaffe / Te

325:-/person

Tre Smörrebröd

Rostbiff med pepparrotskräms, cornichoner & krassa

Skagenröra med löjrom, dill & citroner

Honungsmarinerade rödbetor med getost & rostade pumpakärnor

Chokladtryffel

Kaffe / Te

275:-/person

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

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

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 havskräftbuljong,
rostade hasselnötter, sauterad svartkål,
citron & smörslungad potatis*
Billaud-Simon Chablis, Chardonnay

Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås
Veckans dessertvin 6cl

Kaffe / Te

465:-/person
Inkl vinpaket 740:-/person

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

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

275:-/person

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.