

RÖKERIET FJÄDERHOLMARNAS FESTMENYER

Välj mellan tre olika menyer, en buffé, två olika dryckespaket och flera tillval. Observera att hela sällskapet väljer samma meny samt dryckespaket - vi tillgodoser såklart allergener och tillhandahåller spännande alkoholfria alternativ.

Menyerna gäller för grupper om minst 10 personer.

FÖRDRINK

LIMONCELLO SPRITZ Mousserande vin, Limoncello, soda	165 kr
FROZEN MARGARITA Tequila, apelsinlikör, lime	165 kr
APEROL SPRITZ Mousserande vin, Aperol, soda	165 kr
MONTCADÍ CAVA	760 kr
PHILIPPONAT ROYALE RÉSERVE	1140 kr

KANAPÉER & SMÅPLOCK

ÅKERBÖNA variant på åkerböna med picklad rödlök i spetskål	35 kr/st
DUXELLE svampduxelle med dijonkräm och rödlök på sallad	38 kr/st
GRAVAD HJORT granskottsmajonnäs och frasig potatis på hjärtsallad	38 kr/st
SKAGENRÖRA krustad med skagenröra, rödlök och löjrom	48 kr/st
GUBBRÖRA på rågbröd med picklad lök	35 kr/st
SKÄRGÅRDSKNÄCKE rökt gräddfil och matjesill	35 kr/st
RÖKTA RÄKOR för 2 - 4 personer surdegsbröd & aioli	235 kr/st
CHARKUTERIER för 2 - 3 personer rökt ankbröst, rökt fläskkarré, rökt hjort, karl johan-salami, grillat surdegsbröd och rårörda krusbär	245 kr/st

- DRYCKESPAKET -

STANDARD - 455 KR

1 x glas cava
2 x 40 cl starköl alt. 2 x glas vin
Kaffe/te

PREMIUM - 795 KR

1 x glas champagne
5 cl snaps
2 x premium öl alt. 2 x glas premium vin
4 cl avec
Kaffe/te

MENY GÅRD

MATJESILLTÅRTA

rostad kavring, smetana, matjessill, forellrom, dillkrisp och gräslök

HELSTEKT KALVFILE

smörbakade morötter, portvinssky, potatiskaka och otronskivling

CHOKLADPASTEJ

vaniljmascarpone och kaksmulor

3- RÄTTER 675 KR PER PERSON

2- RÄTTER 520 KR PER PERSON

MENY HAV

GRAVAD HJORT

soltorkad tomat, granskottsmajonnäs, gulbeta och chips på jordärtskocka

SMÖRBAKAD RÖDING

confiterad persiljerot, dillslungad potatis, sandefjordsås och forellrom

OSTKAKA

syltade bär, rostad mandel och amarettogrädde

3- RÄTTER 595 KR PER PERSON

2- RÄTTER 450 KR PER PERSON

MENY SKOG

SVAMPTARTAR

rökt svampduxelle, tångkaviar, gräslöksmajonnäs, romanesco och gravad tomat

RÖKBAKAD BLOMKÅL

svartkål, linser, kräm på åkerböna och tomatvinegrette

KARDEMUMMAPARFAIT

äppelsyrup, rårivna äpplen och kaksmulor

3- RÄTTER 555 KR PER PERSON

2- RÄTTER 410 KR PER PERSON

SKÄRGÅRDSBUFFÉ

denna meny gäller för minst 30 personer

- FISK -

Senapssill

Lök- och libbstickasill

Svartvinbärssill

Rökeriets inlagda sill

Skagenröra

Rökta räkor

Matjessilltårta

Gubbröra

Varmrökt lax

Najadlax

Rödbetsgravad lax

Gravad lax

Rimmad lax

Laxterrin på rökt creme fraiche

Stekt, inlagd strömming

Gravad strömming

- KÖTT -

Rökt fläskkarré (kallskuren)

Salchichon

Rökt ankbröst

Bakad kalventrecoté

Rökt hjort

- TILLBEHÖR -

Sillpotatis

Fransk potatissallad

Västerbottenpaj

Fänkålssallad med spenat

Rökt spetskål

Linser och broccoli

Rödlök och gräslök

Citron

Aioli

Majonnäs och gräddfil

Hovmästarsås

Cumberlandsås

Pickles

Bröd och smör

- SÖTT -

Chokladtryffel

Bärpannacotta

670 KR
PER PERSON