

# KVÄLLS MENY

Kombinera din egen 2 eller 3 rättersmeny.  
Välj EN meny till hela sällskapet dvs ingen individuell a la carte.  
Det är ok om enstaka gäster avviker den valda menyn pga allergener.

2 rätter 335kr/pers    3 rätters 425kr/pers

## Förrätter - Starters

### Ugnsrostad cellerirot & tryffelsoppa

Slow roasted celery root and truffle soup

Glutenfri & Laktosfri

\*

### Blomkål & lagrad prästostsoppa

Cauliflower soup with aged prästost

Glutenfri

\*

### Laxmousse med pepparrot, vårlök, rostade frön & krispigt bröd

Salmonmousse with horseradish, spring onions and toasted seeds with crusty bread

\*

### Skånsk spickeskinka med tomatmarmelad

Skånsk spickeham with tomato marmelade

Laktosfri

\*

### Rökt tuppsallad med ruccola & pepparrot

Smoked rooster salad with ruccola & horseradish

Glutenfri & Laktosfri

\*

### Babysallad med krämig & örtig Ceasar dressing

Baby gem salad with a creamy & herbal dressing a la Ceasar

Vegan & Glutenfri

## Huvudrätter - Mains

### Kejsarhattsisotto med brysselkål

Risotto with brussel sprouts and king oyster mushroom

Vegan/ Vegetarisk

\*

### Stekt ankbröst med rödbetskräm & säsongens grönsaker

Panfried duck breast with beetroot cream & seasonal vegetables

Glutenfri & Laktosfri

\*

### Hängmörad biffstek med dragon & citronsmör

Onglet steak, taragon, lemon butter

Glutenfri

\*

### Långkokt lammstek med mint sås

Slow roasted lamb rump with mint sauce

Glutenfri & Lakto

\*

### Långkokt torsk med Thermidoresås

Slow cooked cod with Thermidore sauce

Glutenfri

\*

### Quinoabollar med brysselkålsskott & krispiga Beluga linser

Quinoa balls with fresh brussel sprouts & crispy beluga lentils

Vegan

## Efterrätt - Dessert

### Tiramisu

Tiramisu

\*

### Vaniljglass med rosmarin-smörcola & rostade hasselnötter

Vanilla ice cream with Rosemary butter scotch and toasted hazelnuts

Glutenfri

\*

### Mjukglass med hallonsås & färska bär

Soft ice cream with raspberry coulis and berries

Glutenfri

\*

### Rawfood tårta med färska bär

Rawfood cake with berries

Vegan

\*

### Ostkaka med lemoncurd & timjans krisp

Deconstructed cheese cake with lemon curd and Thyme crunch

\*

### Sorbet toppad med Moscato di Asti

Sorbet with Moscato di Asti on topp

Glutenfri & Vegan

## **Buffè**

Buffè passar bra exempelvis vid student, namngivelse, födelsedagar där gästerna rör sig fritt. Vi dukar upp buffén inne i kafeét. Där tar gästerna sin mat sedan sätter man sig i växthuset eller i trädgården beroende på överenskommelse vid bokning.

**Buffe pris: 185kr/pers**

**Säsongs grönsallad**  
Seasonal green salad

**Krossad potatis med rostad vitlök.**  
Crushed roast garlic potatoes.

**Romansallad med blåmögelost dressing & valnötter**  
Roman salad with a blue cheese dressing and walnuts.

**Rostade kycklinglår med citronsmör**  
Roasted lemonbutter chicken thighs

**Varmrökt lax med örter**  
Hot smoked salmon with herbs

**Veganska hirsbiffar med lingon & saltgurka**  
Vegan pannbiff ,lingon and salted cucumber.

**Två såser**  
Two souses

**Bröd & smör**  
Bread & butter

## **Något sött efter buffen?**

**Något sött & Slottsträdgårdens ekokaffe: 75kr/pers**

**Smulpaj med vaniljsås**  
Cobbler with vanilla sous

eller/or

**Mjukglass med choklad sås & färska bär**  
Soft icecream with chocolate sous & berries

eller/or

**Choklad brownies med grädde & hallonsås**  
Chocolate brownies with whipped cream & rasperrysous

