



Årets festmenyer!

Midsommarafton

Från 1 maj till Midsommar

Tre sorters sill med rödlök, gräslök och gräddfil

Stekt inlagd strömming

Gravad lax med dill- och senapssås

Cubbröra

Rostbiff

Potatissallad

Fisk- och skaldjurspaté

Löjroms crème fraîche

Janssons Frestelse

Bröd: ljukt, mörkt, knäckebröd och smör

Add on

Hummer, hel/halv

Ostron, per st

Havskräftor, per st

Dagspriser

BBQ-buffé

Från 1 maj till 1 oktober, efter väder & vind

Grillad lättrökt flankstek

Grillade, rökta Baby Back ribs

Grillad kycklingfilé

Sallad på grillade, marinerade grönsaker och couscous

Skaldjurspaella

Klyftpotatis

Coleslaw

Tzatziki

Barbequesås

Grönsallad

Bröd: ljukt, mörkt, knäckebröd och smör

Medelhavskänsla

Från 1 maj till Midsommarafton

Kalvytterfilé med oliv- och tomatsalsa, gräddfilssås med tonfisk

Salami

Parmaskinka

Tomat- och mozzarellasallad med basilikaolja

Italiensk räksallad med oliver och paprika

Soltorkade tomater, oliver, marinerade vitlöksklyftor

Marinerade kronärtskockor

Pastasallad med rosépeppar och knaperstekt sidfläsk

Frikadeller i tomatsås

Bröd: ljukt, mörkt, knäckebröd och smör

Dryckespaket?

Vi har flera vin & dryckespaket att välja emellan.

Fråga oss på bokningen så förser vi er med förslag.

Smögenfrossa

Från 15 augusti - 1 oktober

Västerbottenostpaj

Skogssvampspaj

Citronklyftor

Chipotleaioli

Rhode Island-dressing

Örtaioli

Västerbottenost

Baguette, kavring och husets vita bröd

Blåmusslor

Signalkräftor

Rökta räkor/Räkor

Vinterns smaker

Från 1 oktober - 1 maj

Lättrökt, grillad fläskfilé

Örtbakad kycklingfilé

Nattbakad oxkind, med chili, bönor, och vitlök

Rotsaksgratäng

Höstsvampsrisotto, toppad med tryffelpecorino

Sallad på ugnsbakade morötter, linser och citronette

Pumpasallad

Grönsallad

Tryffelkräm, sötpotatisdipp

Rårivna rotsaker, med grönkål, chili och örter

Ljukt bröd, mörkt bröd, samt knäckebröd

Vispat smör

Dessert

Bakad chokladtryffel, brynt smör och vaniljglass.