

TILLTUGG

MINISANDWICH - 67 KR/ST

På varierande bröd

ROSTBIFF MED PEPPARROT & DIJONSENAP

PROSCIOUTTO MED PARMESAN & FÄRSKOST

KALLRÖKT LAX MED RÖDLÖK, TOMAT & KAPRIS

SVAMPDUXELLE MED VÄSTERBOTTENSOST

SKAGENRÖRA

FÅROST MED ÖRTER & PAPRIKA

CANAPÉER - 80 KR/ST

På varierande bröd

KYCKLINGKROKETT MED SVAMPMAJJONNÄS
& CIDER-GELE

LÖKPARFAIT, KRUSTAD & GRUYERE

LÖJROMS-TARTE MED RÖDLÖK, CITRON
& SYRAD GRÄDDE

BRESAOLA MED TRYFFELRICOTTA, INLAGD
SVAMP & TIMJAN

BLANDADE
NÖTTER
58 KR/SKÅL

CHIPS
58 KR/SKÅL

S
N
A
C
K
S

MARCONA-
MANDLAR
80 KR/SKÅL

OLIVER
72 KR/SKÅL

MINGELPAKET

1 MINISANDWICH
1 CANAPÉE & OLIVER
1 GLAS VIN/ÖL/ALKOHOLFRITT

285 KR/PERSON

OSTBRICKA
blandade ostar med
tillbehör
440 KR/FAT

O
S
T
&
C
H
A
R
K

CHARKBRICKA
blandade charkuterier
med tillbehör
460 KR/FAT

FÖRMINGEL

Dryck

NV HENRIOT, SOUVERAIN BRUT
Champagne, Frankrike
840 KR

PROSECCO D.O.C SERENISSIMA EXTRA DRY
Venetien, Italien
552 KR

MARTIN CÓDAX ALBARIÑO
Rias Baixas, Spanien
512 KR

WEINGUT HÖRNER PINOT NOIR
Pfalz, Tyskland
592 KR

Om våra menyer

Denna meny gäller till 2026-12-31

Priserna är exklusive moms.

Minimum antal vid beställning är 20 personer.

Vid bokning gäller att hela gruppen enas om samma meny
med undantag för specialkost.

Vi reserverar oss för eventuella förändringar gällande
priser och innehåll.

HORS D'OEUVRE

HORS D'OEUVRE - 67^{KR}/EACH

On assorted bread

**ROAST BEEF WITH HORSERADISH
& DIJON MUSTARD**

**PROSCIUTTO WITH PARMESAN
& CREAM CHEESE**

**COLD-SMOKED SALMON WITH RED ONION,
TOMATO & CAPERS**

**MUSHROOM DUXELLES MED VÄSTERBOTTEN
CHEESE**

SHRIMP "SKAGEN" IN MAYONNAISE

SHEEP CHEESE WITH HERBS & PAPRIKA

**ASSORTED
NUTS**

58^{KR}/BOWL

CRISPS

58^{KR}/BOWL

**S
N
A
C
K
S**

**MARCONA
ALMONDS**

80^{KR}/BOWL

OLIVES

72^{KR}/BOWL

CHEESE

Mixed cheeses with
accessories

440^{KR}/PLATTER

**P
L
A
T
T
E
R**

CHARCUTERIE

Mixed cold cuts with
accessories

460^{KR}/PLATTER

About our menus

This menu is valid until 2026-12-31

Prices are excluding VAT.

Minimum number of orders are 20 personer.

When booking, the entire group must agree on the same
menu, except for special dietary requirements.

We reserve the right to make changes regarding
prices and content.

CANAPÉES - 80^{KR}/EACH

On assorted bread

**CHICKEN CROQUETTE WITH MUSHROOM
MAYONNAISE & CIDER GEL**

ONION PARFAIT, CROUSTADE & GRUYÈRE

**VENDACE ROE TART WITH RED ONION, LEMON
& SOURED CREAM**

**BRESAOLA WITH TRUFFLE RICOTTA, PICKLED
MUSHROOMS & THYME**

RECEPTION PACKAGE

1 MINISANDWICH

1 CANAPÉE & OLIVES

1 GLASS OF WINE/BEER/NON-ALCOHOLIC

285^{KR}/PERSON

PRE-RECEPTION

Drinks

NV HENRIOT, SOUVERAIN BRUT

Champagne, France

840^{KR}

PROSECCO D.O.C SERENISSIMA EXTRA DRY

Venetia, Italy

552^{KR}

MARTIN CÓDAX ALBARIÑO

Rias Baixas, Spain

512^{KR}

WEINGUT HÖRNER PINOT NOIR

Pfalz, Germany

592^{KR}