

GRODAN

MIDDAGSBORD 2023

FRANSK BUFFÉ

615 KR

ROSTBIFF MED DIJONNAISE
ROAST BEEF WITH DIJONNAISE

TORSK I BOUILLABAISSESÅS
COD IN BOUILLABAISSE SAUCE

ROSMARIN POTATIS
ROSEMARY POTATOES

PRIMÖRER EFTER SÄSONG
PRIMERS OF THE SEASON

BLOMKÅL OCH PURJOLÖKSTARTELETT
CAULIFLOWER AND LEEK TARTLET

SALLAD PÅ INLAGD KRONÄRTSKOCKA
SALAD ON PICKLED ARTICHOKE

GRÖNSALLAD MED FRANSK DRESSING
GREEN SALAD WITH FRENCH DRESSING

SURDEGSBRÖD OCH VISPAT SMÖR
SOURDOUGH BREAD AND WHIPPED BUTTER

CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE

FRANSK CHOKLADBROWNIE
FRENCH CHOCOLATE BROWNIE

PÂTE À CHOUX
PÂTE À CHOUX

SVENSK BUFFÉ

615 KR

ÖRTBAKAD KALVFILE
HERB-BAKED VEAL FILLET

SOTAD OCH GRAVAD LAX
SEARED AND CURED SALMON

POTATISSALLAD
POTATO SALAD

BETOR OCH GETOST
BEET AND GOAT CHEESE

SÄSONGENS SALLAD
SALAD OF THE SEASON

PAJ MED VÄSTERBOTTENSOST OCH HÖSTSVAMP
PIE WITH VÄSTERBOTTEN CHEESE AND SEASONAL MUSHROOMS

SURDEGSBRÖD OCH VISPAT SMÖR
SOURDOUGH BREAD AND WHIPPED BUTTER

ÄPPELKAKA MED VANILJKRÄM
APPLE CAKE WITH VANILLA CREAM

BLÅBÄRSPANNACOTTA MED KONDENSERAD MJÖLK
BLUEBERRY PANNA COTTA WITH CONDENSED MILK

CHOKLADKAKA MED PUNSCHGRÄDDE
CHOCOLATE CAKE WITH WHIPPED CREAM

VEGETARISK BUFFÉ

583 KR

BAKAD ROTSELLERI MED BRYNT SMÖR
BAKED CELERIAC WITH BROWNED BUTTER

ROSTAD SPETSKÅL MED GREMOLATA
ROASTED POINTED CABBAGE WITH GREMOLATA

GNOCCHI MED PARMESANOST
GNOCCHI WITH PARMESAN CHEESE

GRILLAD MAJS MED CHILIMAJONNÄS OCH MANCHEGO
GRILLED CORN WITH CHILI MAYONNAISE AND MANCHEGO

OLIVFOCCACIA
OLIVE FOCCACIA

MELON OCH FETAOSTSALLAD
MELON AND FETA CHEESE SALAD

SÄSONGENS SALLAD
SALAD OF THE SEASON

CHEESECAKE
CHEESECAKE

CHOKLADMousse
CHOCOLATE MOUSSE

MANDELKAKA
ALMOND CAKE



Priserna ovan är exklusive moms & per person. Menyerna är för grupper om minimum 20 personer eller fler. Vi reserverar oss för ändringar i meny och priser under 2024.

Prices above are exclusive of VAT & per person. These menus are served for partys of minimum 20 persons. We reserve the right to change the menu and prices in 2024.