

Menyförelslag Bröllop & Fest

Drinktilltugg 2 sorter	50:-
Förrätt	
Västkusttoast med löjrom	135:-
Räktårta på kavringbotten 110:-	
Räksallad med dillvinägrett och krutonger	125:-
Lufttorkad skinka med färsk sparris, parmesan och basilikaolja	125:-
Varmrätt/ Buffé	
Buffé efter säsong	250:-
Lyxbuffé/Bröllopsbuffé	350:-
Pajbuffé	160:-
Skaldjursbuffé	Dagspris
Annan varmrätt	På offert
Dessert	
Limemarinerade jordgubbar med marscarponekräm	75:-
Säsongsens paj med gammeldags vaniljglass	65:-
Rabarbersemifreddo med jordgubbar	75:-
Fransk chokladkaka med grädde och bär	75:-
Tiramisu, italiensk dessert	75:-
Mörkchokladmousse med rostade nötter	85:-
Färsk fruktsallad med topping	65:-
Husets chokladtryffel	25:-
Tårta	
3 x Chokladmoussetårta med färska bär	60:-
Moussetårta med kladdkakebotten	55:-
Gräddtårta med färska bär	50:-
Mockatårta	55:-
Dryck	
Lättöl, mineralvatten eller läsk	27:-
Kaffe/te	27:-
Mousserande vin, flaska	från 395:-
Vin, flaska	från 298:-
Starköl eller starkcider, flaska	från 49:-
Starksprit/Avec, per cl	från 22:-
Minisnaps, 5 cl	85:-

Dryckespriserna gäller det sortiment vi har hemma, vill ni att vi beställer något speciellt vin eller liknande, be oss då räkna på priset.

Vi kan även räkna på andra förslag och önskemål när det gäller både mat och dessert, hör bara av er med er förfrågan.

Alla priser är/styck om inget annat anges. Vi reserverar oss för felskrivningar och ändringar i menyn. Vid bokningar under 15 personer tillkommer 25:-/person.

Om ni önskar Linnedukar på borden tillkommer en avgift på 100:-/duk för tvättning. Servetter, bordsdekorationer, festprogram mm, står brudparet för om vi inte kommer överens om något annat.

Om ni har kalaset hos oss ingår att ni får vara i restaurangen max 4 timmar, sedan debiteras en timtaxa på 500:-/timme.

Vid catering tar vi ut en utkörningsavgift.