



## Meny för sällskap från tolv personer och fler i vår matsal hösten 2017

*Ni väljer en av nedan menyer för Ert sällskap, samma meny för hela sällskapet.  
Vi gör naturligtvis undantag för allergener vilka meddelas i samband med att Er  
beställning görs.*

### Meny 1

**Förrätt:**

Hummerespresso med örtolja, serveras med Västerbottenpaj & löjromscreme

**Huvudrätt:**

Skaldjursplateau; Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör

**Dessert:**

Kökets chokladtryffel med lemoncurd

Pris/person: 864 ink moms

### Meny 2

**Förrätt:**

Toast Skagen toppad med löjrom från Kalix

**Huvudrätt:**

Grillad Marulk med smörstekta kantareller, rostade Puylinser, rödvinssås, rotsaktscrudité & potatisouré smaksatt med rotselleri

**Dessert:**

Klassisk Crème brulé med karamelliserat socker & vanilj

Pris/person: 645 ink moms

### Meny 3

**Förrätt:**

Friterad Lobster Roll med chilicreme & syrad crudité på morot & silverlök

**Huvudrätt:**

Grillad Entrecôte med bearnaisesauce, tomatsallad & pommes frites

**Dessert:**

Ostkaka, serveras med hjortronmylta, mandelflarn & vaniljglass

Pris/person: 645 ink moms

*Övrigt: Er beställning emotses senast fyra dagar före Ert besök hos oss.  
Eventuella mindre justeringar kan göras upp till ett dygn före ankomst. Efter det  
debiteras fullt antal gäster. Varmt välkomna för eventuella frågor & funderingar.  
Vänliga Hälsningar,  
Hovmästare Linda Herodes Tel 08 755 16 10 linda@monrads.se*

