



Meny för grupper 2017

Gästerna anländer till dukade bord.
Maten serveras på serveringsbordet.
Till samtliga varmrätter ingår vatten, måltidsdryck, sallad,
bröd, bordsmargarin och kaffe och liten kaka.
Gruppen enas om en av rätterna.
För kolsyrade drycker 33 cl, tillkommer 22 kr/st.
Samtliga priser gäller för grupper om minst 20 personer.
I möjligaste mån tar vi även emot mindre grupper.

Klassiska varmrätter: 140 kr

Köttfärslimpa serverad med kokt potatis, gräddsås
och lingonsylt .

Helstekt fläskkarré med plommonsås, kokt potatis
äppelmos.

Skånsk kalops serverad med kokt potatis,
inlagda rödbetor.

Husets fiskgratäng med räkor serverad
med kokt potatis.

Lokalproducerade varmrätter: 180 kr

Varmrökt St:Anna lax med kall senapssås,
kokt potatis och pressgurka.

Alvedsrökt Vikbolandskalkon serverad med
husets potatisgratäng och syltade tomater.

Desserter: 65 kr

Fransk chokladtårta och vispad grädde.
Värmdökaka med säsongens bär och frukter serverad med vaniljsås.
Sänkdalens lokalproducerade ekologiska vaniljglass
serverad med bär och havrekaka.

Kaffemeny:

Klassikern: Kaffe och bulle, mjuk kaka och småkaka. 70 kr

Kaffe och smörgås med ost, skinka och grönsaker samt liten kaka. 70 kr

Kaffe och gräddtårta 70 kr

Tillägg:

Dukning med vit duk och blommor 30:-/pers

2016.02.16