

Temamiddagar!

Vi har flera olika förslag på temamiddagar som kan förhöja er middag till en speciell matupplevelse.

Grillkväll: **325 kr/p**

Våra kockar lagar kvällens middag vid grillen och dukar upp en generös grillbuffé i vårt tält nere vid vattnet eller på annan lämplig plats om så önskas. Det bjuds på grillat kött, korvar, fisk och grönsaker som serveras med en variation av såser, sallader och hembakat bröd. Allt detta avnjuts till en underbar utsikt över Mälaren.

(Priset tillkommer på helpensionspriset. Kan bokas från 1 maj till sista augusti.)

Silltallrik: **125 kr/p**

Vår silltallrik består av tre sorters sill, potatis, ost och knäckebröd. Vi kan varmt rekommendera silltallriken som förrätt till vår grillkväll.

(Priset tillkommer på helpensionspriset.)

Kräftskiva: **150 kr/p** **Kräftskiva med svenska kräftor:** **275 kr/p**

Njut av en kräftskiva med alla dess tillbehör. Vi dukar upp en traditionell buffé med kräftor, räkor, västerbottenpaj, sallader, såser, hembakat bröd, ostar och kvällens dessert. Vi pyntar med hattar och sånghäften och ser till att snapsen är väl kyld.

(Priset tillkommer på helpensionspriset. Kan bokas från 1 augusti till sista september.)

Skaldjursbuffé: **295 kr/p** **Skaldjursbuffé med kokt hummer och färska ostron** **Separat offert**

Vår utsökta skaldjursbuffé är både festlig och lyxig. Havskräftor, färska och rökta räkor, grillade kingcrab ben, vinkokta blåmusslor, varmrökt rosépepparlax, skagenröra och skaldjurspaté är några exempel som ingår. Förutom alla goda skaldjur serveras tillbehör som sallader, såser, hembakat bröd och smakrika ostar. Skaldjursbuffén avslutas med en dessert.

(Priset tillkommer på helpensionspriset.)



Kämpasten

Svenska klassiker:

245 kr/p

Svenska klassiker är en hyllning till våra svenska traditioner och är en mycket uppskattad meny av våra internationella gäster. Vi dukar upp rätter från det svenska julbordet till sensommarens kräftor, för att sedan avsluta med sommarens röda jordgubbar serverade med grädde och vaniljglass.

(Priset tillkommer på helpensionspriset. Minimiantal 15 personer.)

Paellaafton:

225 kr/p

Boka en spansk afton och få Spaniens paradrätt Paella festligt serverad. Till förrätt serverar vi Spanska mingeltapas med Sangria eller Cava i glaset och ni har möjlighet att röra er runt både inne och ute om årstiden och vädret tillåter det. Till varmrätt avnjuter ni Paella med havets läckerheter samt kött och kyckling från utvalda gårdar. Till efterrätt blir det klassiskt svenskt, jordgubbar med glass.

(Priset tillkommer på helpensionspriset, samt kostnad för dryck.)



Avsmakningsmeny:

Vår köksmästare komponerar ihop en anpassad meny för er efter årstid. Ni kan välja mellan en 4, 5 eller 7 rätters avsmakningsmeny.

(Priset tillkommer på helpensionspriset.)

4 rätter 175 kr/p

5 rätter 270 kr/p

7 rätter 420 kr/p

Samtliga priser är exkl. moms.

