

Dinner for 12 persons or more

Please choose one menu for the whole company.

Please alert if you have any allergies at time of booking.

Opt-out dessert for 60kr off

Menu 1 479 kr

Carpaccio av svensk oxfilé

med pepparrotskräm, krispig amadinepotatis, rostad kapris, Parmesan, krasse & olivolja
Swedish Beef tenderloin carpaccio with horseradish crème, amadine potatoes, roasted capers, Parmesan, cress & olive oil

Bakad röding

med kryddhollandaise, sparris, vattenkrasse & mandelpotatis
Baked char with spiced hollandaise, asparagus, cress & almond potatoes

Mörk chokladmousse

med citrussallad & cocoskrisp
Dark chocolate mousse with citrus salad & coconut crisp

Menu 2 639 kr

Kalixlöjrom 40g

med toast och klassiska tillbehör
40g of Kalix roe with classical condiments

Pepparstek av svensk oxfilé

med het pepparsås, tomat sallad & timjanspommes
Pepper steak of Swedish beef with spicy pepper sauce, tomato salad & French thyme fries

Crème Brûlée

Menu 3 379 kr

Sesamrostad tonfisk

med avokado, vattenkrasse, krispig vårlök & sojavinägrette
Sesame roasted tuna with avocado, cress, onions & soy vinaigrette

Wajes Chicken Thai

Kyckling från Mowitz gård i Trollhättan
Spicy chicken from Mowitz farm, "thai-style" au facon Richard Waje

Menu 4 380 kr

Sallad Chèvre au chaud

med rödbetor, potatis, valnötter, endiver och honung
Salad chèvre au chaud with red beets, potatoes, walnuts, endives & honey

Helrostad blomkål

Jordärtskockscrème, nötter, sojapicklad svamp från Östragärde, brynt smör & riven Gruyère
Whole roasted cauliflower, Jerusalem artichoke crème, soy pickled mushrooms from Östragärde farm, browned butter & Gruyère