



DEN GYLDENE FREDEN

1722

Festvåningsmeny 1 x kanapéer & 3-rätters 1150:-

Förrätter

Toast Skagen

Toppad med löjrom från Kalix

Råbiff på svensk mjölkko

Senapskräm, syrad schalottenlök, kapris, cornichonger & jordärtskockschips

Fredens lantpaté

Saltgurka, surdegsbröd, söt kompott & syltad endive

S.O.S

Fredens sillinläggningar med klassiska tillbehör

Fredens Pelle Jansson

Bakad äggula, Dijon, pepparrot, smörstekt toast, oxfile & löjrom från Kalix

Varmrätter

Köttbullar

Potatispuré, gräddsås, ättiksgurka & lingon

Pocherad lax

Pernod, Stör caviar, ragu på värgrönsaker samt smörad Rattepotatis

Helstekt oxfile

Pommes Anna, sauterade gröna bönor, glaserad lök, tomat, bearnaise & madeira sky

Tillägg 100:-

Smörstekt hummerstjärt eller halstrad anklever

Färserad pärlhöna

Toppmurklor, sparris, tryffelkräm, rostad vitlökssky & Pommes Gaufrette

Tillägg 200:-

Skaldjursplatå

Hummer, havskräfta, räkor, ostron, krabba, aioli, ost & bröd

Dessерter

Citron parfait

Hallon, "Biscoff" & hasselnötter

Rabarberkaka

Vaniljkräm & rabarbersorbet

Smäländsk ostkaka

Fläderblom, hallon & vit choklad

Ostbricka

Söt kompott & boveteväffla



DEN GYLDENE FREDEN

1722

Banquet menu

1 x canapés & 3 courses 1150: -

Starters

Toast Skagen

Butter-fried toast, shrimp, dill, mayonnaise & vendace roe from Kalix

Tartar of Swedish dairy cow

Mustard cream, shallots, capers, cornichons & Jerusalem artichoke chips

Freden's Pate de Champagne

Salted cucumber, sourdough bread, sweet compote & pickled endive

S.O.S

Variation of pickled herring served with classic garnish

Fredens "Toast Pelle Jansson"

Baked egg yolk, Dijon, horseradish, toast, tendeloin & vendace roe from Kalix

Mains

Swedish meatballs

Potato purée, cream sauce, pickled cucumber & lingonberries

Poached Salmon

Pernod, caviar, ragu of spring vegetables & Ratte potatoes in butter

Roasted tenderloin

"Pommes Anna", sautéed green beans, glazed onions, tomatoes, Sauce Bearnaise & madeira jus

Add-on 100: -

Pan-fried lobster or foie grass

Guinne fowl

Morels, asparagus, truffle cream, roasted garlic & "Pommes Gaufrette"

Add-on 200: -

Sea food platter

Lobster, langoustine, shrimps, oysters, crab, aioli, cheese & bread

Deserts

Lemon parfait

Raspberries, "Biscoff" & hazelnuts

Rhubarb & almond cake

Vanilla cream & rhubarb sorbet

Scanian cheesecake

Elderflower, raspberries & white chocolate

Cheese tray

Sweete compote & buck wheat waffles