



DEN GYLDENE FREDEN

1722

Festvåningsmeny

1 x kanapéer & 3-rätters 1150:-

Förrätter

Toast Skagen

Toppad med löjrom från Kalix

Råbiff på svensk mjölkko

Sommarens kantareller, jordärtskockskräm, syltade granskott & "rostad lök"

Paté en Croûte

Inbakad paté på svensk gårdsgris, anklever & pistage. Serveras med rotselleri-remoulad

S.O.S

Fredens sillinläggningar med klassiska tillbehör

Varmrätter

Köttbullar

Potatispuré, gräddsås, ättiksgurka & lingon

Bakad laxrygg

Bakade ratatouille-legymer, pocherad hummer, smörad tomat sky & Pommes dusschess

Helstekt oxfilé

Hasselbackspotatis, sauterade gröna bönor, glaserad lök, tomat, bearnaise & madeira sky

Lättrimmad torsnskrygg

Champagnesås, sauterade gröna blad, blandade örter, Störkaviar & potatispuré

Tillägg 200:-

Skaldjursplatå

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

Dessерter

Chokladfondant

Rostad vit choklad & glass på bränt socker

Blåbärs & mandelkaka

Vaniljkräm & karamelliserad mjölk

Chokladmousse

Lättvispad grädde, bärkompott & kanderade hasselnötter

Ostbricka

Söt kompott & boveteväffla



DEN GYLDENE FREDEN

1722

Banquet menu

1 x canapé & 3 courses 1150: -

Starters

Toast Skagen

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

Tartar of Swedish dairy cow

Chantarelles, Jerusalem artichoke, pickled pine shoots & "roasted onion"

Pâté en Croûte

Pâté made of pork, Fois gras & pistachios. Served with celeriac remoulade

S.O.S

Variation of pickled herring served with classic garnish

Mains

Swedish meatballs

Potato purée, cream sauce, pickled cucumber & lingonberries

Baked Salmon

Baked ratatouille – "Legumes", poached lobster, tomato Burre Blanc & Pommes Duschess

Roasted tenderloin

Hasselback potatoes, sautéed green beans, glazed onions, tomatoes, Sauce Bearnaise & madeira jus

Lightly brined cod

Champagne sauce, sautéed leafy greens, mixed herbs, Sturgeon caviar & almond potato purée

Add-on 200: -

Sea food platter

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

Deserts

Chocolate fondant

Roasted white chocolate & ice cream with caramelized sugar

Blueberry & almond cake

Vanilla cream & condensed milk

Chocolate mousse

Whipped cream, candied hazelnuts & macerated berries

Cheese tray

Sweete compote & buck wheat waffles