



LUNCHBUFFÉ

v 36

Måndag

Vitvinspocherad koljafilé med syrlig räk- och dillsås serveras med kokt potatis och primörer

*

Biff à la Lindström med ägggröra, skysås stekt potatis och saltgurka

Tisdag

Kokt torskfilé med ägg- och persiljesås serveras med gröna ärtor, kokt potatis och primörer

*

Raggmunk med stekt fläsk och lingon

Onsdag

Stekt panerad spätta med dansk remouladsås serveras med primörer med smak av citrus

*

Kärranäs köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och pressgurka

Torsdag

Dillrimmad kokt sejfilé serveras med vitvinssås med örter, purjolök och smörglaserad potatis

*

Örtkryddat kycklinglår serveras med gräddig dragonsås, rostade primörer samt gelé

Fredag

Kärranäs fiskgryta med primörer serveras med potatis i dillbuljong

*

Kärranäs BBQ-kött, korv från Johan i Hallen, råstekta färska grönsaker, potatisgratäng, béarnaisesås samt Barbecue Sauce Original





LUNCHBUFFÉ

v 36

Daglig sallad

Salladsbuffén består av säsongsanpassade sallader, rotfrukter, dressingar samt röror på baljväxter till detta serveras Kärranäs filmjölksbröd samt Anderssons bregotte

Som avslutning på lunchen bjuds det på kaffe från Löfbergs samt Kärranäs lilla kaka.

Lunchbuffé med varmrätt, sallad, måltidsdryck samt kaffe med liten kaka ingår i

lunchpriset 119:- med Kärranäs 10-kort 109:-

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn





MATSAL GRANITEN

Förrätter

- Skaguntoast toppad med sikrom, serveras med riven pepparrot
 - Krämig skaldjurssoppa smaksatt med cognac
- Delikatesser och charkuterier från Butik Kärranäs
 - Kärranäs silltallrik med lagrad ost
- Gräddig kantarelltoast med pocherat ägg

Varmrätt

Valfri husmanskosträtt samt salladsbord från dagens buffé

Efterrätter

- Chokladganache och mjölkchokladmousse på en krispig botten. Toppad med vit chokladmousse
 - Hallon- och jordgubbstiramusu med mascarpone-mousse dekorerad med vit choklad
 - Äppelartelett med mandelcrème och karamelliserade äpplen
- Citrondessert med krispig smörbakad botten, krämig citroncrème och italiensk maräng. Toppad med flagad mandel samt citruszeste

Menypriser

Förrätt & varmrätt: 275:-

Varmrätt & efterrätt: 275:-

Förrätt, varmrätt & efterrätt: 365:-

Kärranäs måltidsdryck, bröd, smör, sallad, kaffe och serveringspersonal ingår i menypriset. Samtliga i sällskapet äter samma meny, undantag för allergier. Vi vill ha Er beställning tre dagar innan Ert besök.

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.

