Gruppmeny & Bokningsregler gällande större sällskap

Här kommer vår gruppmeny för December 2026.

Vid bokning av större sällskap 6 personer och uppåt erbjuder vi en set meny, vilket innebär att hela sällskapet väljer samma förrätt, varmrätt och dessert. Givetvis kan man välja endast varmrätt, eller förrätt & varmrätt etc.
Detta för att vi ska kunna ge er den bästa möjliga upplevelsen och säkerställa ett smidigt serveringsflöde.

Självklart tar vi hänsyn till allergier och intoleranser och anpassar menyn vid behov.
Vi behöver ert menyval senast 4 dagar före ankomst, och slutgiltigt antal gäster senast 2 dagar innan bokat datum. Ej avbokade platser efter detta debiteras.

Förrätter

Hemgjord pasta fyllda med kantareller serveras i en 18 timmars buljong 185:-

Cognacsspetsad hummersoppa med syrad gurka, handskalade räkor samt dillolja 195:-

30 Gram Löjrom från Kalix på brioche serveras med rödlök,gräslök samt smetana 295:-

Farbror Blå's Skaldjursröra på hummer, krabba & räkor serveras med hummer & chilimajonnäs på smörstekt toast 195:-

Råbiff på Svenskt innanlår med jalapenorelish, jalapenomajonnäs, syrad gurka, gryuere samt potatiskrisp 185:-

Varmrätter

Gösfilé med handskalade räkor, pepparrot, brynt smör samt nykokt potatis 325:-

Farbror Blå's Bouillabaise på hummerfond med saffran & fänkål serveras med aioli och nybakad bröd 275:-

180 gram Oxfilé Provencal , helstekt oxfile, råstekt potatis, vitlökssmör samt grilltomat 355:-

200 gram Entrecoté från Uruguay serveras med pommes frites, tomatsallad samt hummerbearnaisesås 545:-

Desserter
PistageCrème brûlée 120kr
Saffransglass med pepparkakscrumble och saffranssirap 130:-
Kula av Veckans Glass/Sorbet 45:-
Chokladtryffel – 45 kr

Återkom gärna med ert menyval, antal gäster samt eventuella allergier eller specialkost.