



### FESTVÅNINGSMENYER

**Lokalhyra om 10-15 000:- tillkommer, beroende på veckodag, ni disponerar lokalen mellan kl. 17-02.**

**Ni får själva ta med drycker, vi ser till att allt för dukning, personal etc. finns på plats**

Samtliga menypriser är inklusive moms samt med kaffe/thé & påtår.

#### 1

Matjessill från Klädesholmen med pocherat vaktelägg, picklade gulbetor, rödlök, gräslök, brynt smör & dillpotatis

Nordisk choucroute – Rimmad fläksida med kummin, lammkorv med fläder, syrad spetskål med äpple och bacon, confiterat kycklinglår, senapskräm samt kokt King Edvard

Getostparfait med honungssockerkaka samt blåbärsgranité och youghurtmousse  
350 kr

#### 2

Tryffelfärserad kycklingballotine med jordärtskockskräm och dill serveras med krassesallad, citron- och avokadomarmelad samt rågbrödskrutonger

Savoykålslindad gösfilé med smörstekta kantareller och fänkål serveras med äppel- och pepparrotbuljong samt impotatis med Västerbottensost och blåmusslor

Jordgubbar & maräng serveras med citronbizcocho, mousse på vit choklad & timjan samt frusen shot på Hallandsfläder & Ginger ale  
350 kr

#### 3

Citrongravad fjordlax med sallad på persika & gurka serveras med syltad sparrispotatis, sås på dill & romansallad

Grillat bröst från Bjärekryckling fylld med lufttorkad skinka & salvia, Karl-Johanssvampsrisotto, gremolata samt Marsalasås

Rabarber- och apelsinpaj serveras med vaniljglass, mynta och hallonsylt  
400 kr

#### 4

Lantpaté ”Krogkonst” serveras med äppelchutney smaksatt med gojibär, toast på kavring samt portvinskokt fikon

Stekt koljarygg med haricot verts och sås på puylinser och kallrökt lax serveras med rotfruktscylinder och crudité på rödbeta

Äppeltartlett med rostade valnötter och honung serveras med vispad calvadosgrädde och brynt kanelsmör  
400 kr

#### 5

Halstrad makrillfilé med ljummen kompott på confiterad anka, schalottenlök och rostad paprika serveras blodgrapesås

Rostad ryggbiff med terrin på halstrad anklever och svampfylld plommontomat serveras med parmesanemulsion smaksatt med persilja samt Madierasky och potatiskaka

Ljummen chokladfondant med smörkola, passionsfrukt och vaniljglass serveras med Havana Club-stekta bananer  
450 kr



### FESTVÅNINGSMENYER

**Lokalhyra om 10-15 000:- tillkommer, beroende på veckodag, ni disponerar lokalen mellan kl. 17-02.**

**Ni får själva ta med drycker, vi ser till att allt för dukning, personal etc. finns på plats**

Samtliga menypriser är inklusive moms samt med kaffe/thé & påtår.

#### 6

Råbiff "Krogkonst" på skuren oxfile smaksatt med dijonsenap, örter och kapris serveras med löjrom, äggula samt sardeller

Smörstekt rödtungsfilé med räkor, skirat smör, avrugakaviar och svampduxelles serveras med sås vattenkrasse samt confiterad potatis panerad i corn flakes

Savarin doppad i rum med karamelliserad ananas serveras med en sallad på mango och kiwi samt kokosnötsglass  
450 kr

#### 7

Smörstekt pilgrimsmussla med inkokt sparris och dill serveras med krabblasagne och ricotta smaksatt med lime

Rostad utskuren lammsadel med bräserad lamnbrässfylld lambringa, navarin på morot & soyabönor, sauterad Blå Kongo

Granny Smith-sorbet serveras med björnbärsmousse, honung- och cidergranité samt kardemummaflarn  
500 kr

#### 8

Variation på anka; Confit och rilette på lår, terrin på lever samt rostad brioche serveras med plummonchutney

Grillad gulfenad tonfisk med stor couscous smaksatt med chorizo, citron- och färskostfylld minibläckfisk serveras med potatis- och jordärtskockspuré samt ljummen tomat- och gurkjuice

Crema Catalana serveras med syltade cumquats, vaniljcrème fraiche samt färska hallon  
500 kr

#### 9

Ravioli med hummer, havskräfta & pocherad fjordlax serveras med bisque smaksatt med citrongräs & körvel samt dillkrutong

Rostad kalventrecôte med blodpudding smaksatt med kalvbräss serveras med ragu på portabella, ostronskivling och sultanrussin samt sherrysky och rostad potatis

Citrusterrin serveras med brända mandlar, chokladsorbet samt en gin-och tonicgranité  
550 kr

#### 10

Äppelrökt kalkonbröst lindad med lardo, blomkålspuré smaksatt med mandel, kompott på äpple & röda vinbär samt pepparbakad butternut-pumpa

Halstrad piggvarsfilé med två sorters sparris serveras med stenmurklor, rostade pinjenötter och pepparrotsemulsion samt potatisbakelse smaksatt med Livarot

Inkokta persikor med pistaschgräddes samt hallonkokt sockerbeta och färsk timjan  
550 kr