



Konferensmeny

Till lunchen serveras kolsyrat och stilla vatten*, råkostsallad, mjukt bröd och smör. Efter lunchen serveras kaffe/te och hembakad chokladtryffel.

Måndag

Bakad tofufyllt sötpotatis serveras med en sallad på picklad rödlök, spenat, mandel samt pesto

Tisdag

Majskycklingbröst med rostade, citronslungade morötter, sotad hjärtsallad och smörad kycklingbuljong

Onsdag

Veckans fisk med stomp på kokt potatis, citron, gräslök och gräddfil, samt grönsak i säsong och vitvinssås monterad med rökt tångkaviar

Torsdag

Kryddig biff på bondbönsfärs, blomkål rostad med ras el hanout samt ljummen tomatsalsa

Fredag

Kalvfärssbiff med portvinskokt lök, ugnsbakad mandelpotatis, broccoli och salsa verde

Pris **225 kr**/person, exklusive moms.
Mindre justeringar av menyn kan förekomma.

*Vid sällskap på mer än 500 personer serveras enbart stilla vatten





Conference menu

Lunch is served with still and carbonated water, a side salad, bread, and butter, and is followed by coffee/tea and our homemade chocolate truffle.*

Monday

Baked sweet potato with tofu served with a salad of spinach, pickled red onion, almonds and green pesto

Tuesday

Corn-fed chicken breast with roasted, citrus-tossed carrots, charred gem salad and buttered chicken bouillon

Wednesday

Catch of the week, crushed potatoes with lemon, chives and sour cream, vegetables in season and a white wine sauce infused with seaweed caviar

Thursday

Spicy broad bean patty, ras el hanout roasted cauliflower and lukewarm tomato salsa

Friday

Veal patty, roasted fingerling potatoes, port wine braised onion, broccoli and salsa verde

Price **225 kr**/person, excluding VAT.
Minor adjustments to the menu may occur.

*For parties with more than 500 participants, only still water is served

