



GRAND HOTELL HÖRNAN

FESTMENYER JANUARI-APRIL 2018

Vid middagsbeställningar på Grand Hotell Hörnan äter hela sällskapet samma meny. Naturligtvis tar vi hänsyn till allergier och andra behov av specialkost. Vi önskar ert menyval senast två veckor i förväg. En grundkostnad för lokalen om 2500 kr tillkommer. Vi samarbetar med Eklundshofs festvåning som levererar maten till oss.

Amuse bouche:

Köket väljer en till middagen passande för-förrätt 45kr

Förrätter:

Ört- & vitlöksbakad havskräfta med grillad brioche. Serveras med kaprismajonnäs & baconsalt samt picklad tomat & gurka. 125kr

Klassisk löksoppa serveras med honungstekst majs kyckling samt cremé fraiche smaksatt med Pepparot. 115kr

Variation av rostade rotfrukter serveras med picklade betor & bakade tomater samt basilikaolja & rostad hasselnötscreme. 115kr

Varmrätter:

Helstekt hjortytterfilé med rösti smaksatt med blåmögelost. Serveras med picklade betor, blomkålspuré samt havtornsås. 325kr

Halstrad röding med mandelpotatispuré serveras med kålsallad & rostad purjolök samt lingonvinaigrette. 310kr

Risotto med karljohansvamp serveras med lök & svampfylld strudel samt salviaolja 225kr

Desserter:

Husets morotskaka serveras med syltade morötter & maräng smaksatt med lime samt nougatsås. 120kr

Chokladcheesecake serveras med citruscurd & äppelchutney 125kr

3 x chokladtryffel. (äpple, havtorn, whiskey) 115kr

Kökets urval av ostar (3 sorter) serveras med marmelad och knäcke. 135kr

Mellanrätter:

Samtliga förrätter kan serveras som en mellanrätt mellan förrätt & varmrätt 75kr

Sorbet som en gomrensare efter varmrätt, exempelvis päron- & cava sorbet 35kr

Liten osttallrik med 2 sorters lokalproducerad ost & husets marmelad 75kr