



Festmenyer

maj-augusti

*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.*

Festmeny 1

Blåmusselsoppa med ost- & vitlöksbröd

Vildsvinsinnanlår från Äleby gård, syrad löksallad, murkelsås samt potatis- & primörstomp

Färska jordgubbar med lime-, vanilj- & färskostcrème samt krisp

540 kr

Festmeny 2

Lättsyrad sparris på salladsbädd, serveras med skinka från Nibble gård och limeemulsion

Dillrimmad & Eklundshofsrokt regnbågslox från Siljan, med fänkålsrudité,

skaldjurshollandaise samt dillslungad potatis

Tékaramelliserad ananas med Eklundshofs citronglass & marmorerad choklad

540 kr

Festmeny 3

Caprese på buffelmozzarella från Harbo och fina tomater med balsamvinäger & kallpressad
rapsolja.

Örtkryddad ungtupsbröstfilé från Hagby gård med ratatouille, vitlöksduchesse samt
soltorkad tomat-, lök- & olivmix.

Mörk chokladpannacotta med hallonsorbet samt lemoncurd.

540 kr

Önskar ni öl och snapsvänlig förrätt? Samtliga förrätter kan om så önskas bytas ut mot en
klassisk SOS-tallrik med sill, inlagd strömming, gräddfil, potatis, lagrad ost och knäckebröd.