



**GRAND HOTELL
HÖRNAN**

FESTMENYER

MAJ-AUGUSTI 2016

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. Priserna gäller för grupper om minst 15 personer.

FESTMENY 1

Blåmusselsoppa med ost- & vitlöksbröd

Vildsvinsinnanlår från Aleby gård, syrad löksallad, murkelsås samt vitlöksduchesse

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

540 kr

FESTMENY 2

Grillad grön sparris på salladsbädd, serveras med svenska charkuterier samt aioli

Skaldjursfylld Bergtungafilé med forellromsås, vinkokta primörer samt dillslungad färskpotatis

Tékaramelliserad ananas med Eklundshofs citronglass & marmorerad choklad

540 kr

FESTMENY 3

Caprese på buffelmozzarella och fina tomater, med balsamvinäger & fjällbjörkolja

Ortkryddad ungtuppsbröstfilé från Hagby gård, rostad vitlöksky, samt sparris & ugnsbakad färskpotatis

Vattenmelonsorbet med vit chokladcheesecake & kex

540 kr

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