



## GRAND HOTELL HÖRNAN

### FESTMENYER SEPTEMBER- DECEMBER 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 aptitretare 45

#### FÖRRÄTTER

Brynt smörstekt kungskrabba serveras med tryfflerad råkostsallad, friterad purjolök samt citron majonnäs 135

Confiterad anka serveras med Karl-Johanrisotto, blodapelsinvinäggrett samt morotspuré 125

Variation av svamp serveras med rostad vitkålsconsommé, rostad blomkål samt majonnäs smaksatt med krasse 115

#### VARMRÄTTER

Långkok på oxkind serveras med rödvinssås, tryffelpotatis samt syltad lök och bakat äpple 310

Rimmad, bakad torskrygg serveras med sötpotatis, morot samt smörkokt lök och syrad grädde 295

Rostad majscrème serveras med sallad på bakade betor, bovete, stekta kantareller samt majonnäs smaksatt med grillad zucchini 225

#### DESSERTER

Fruktkaka serverad med vaniljsås och chokladcrisp 110

Kokoskaka serverad med trippel choklad (ljus, mörk, vit) samt jordgubbssorbet 125

3 x chokladtryffel (hallon, nypon, rom) 115

Kökets urval av ostar (3 sorter) serveras med Eklundshofs marmelad och knäcke 130

#### MELLANRÄTTER

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

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

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. 115