

GRODAN

FESTMENY

MENY 1

960 KR / 857 KR

VINPAKET 1 - 540 / 432 KR

HALSTRAD KAMMUSSLA

Broccolierème, pancetta och chilikrutonger
Gentleman Riesling, Rheingau, Tyskland

BAKAD FJÄLLRÖDING

Schalottenlöksconfit, kantareller, beurre blanc och krispig
potatiskaka
Domaine Louis Moreau, Chablis, Bourgogne Frankrike

CHOKLADBAVAROISE

Blåbärssorbet, rosmarinkaramell och marconamandlar
Tokaj-Hétszölö Tokaji Aszú 5 Puttonyos

MENY 3

985 KR / 879 KR

VINPAKET 3 - 549 / 439 KR

LÖJROM

Råraka, rödlök, smetana, gräslök, citron
NV Henriot Souverain Brut Champagne, Frankrike

OXFILÉ TOURNEDOS

Rotfrukter, palsternackscrème, ankleversmör och tryffelsky
Michele Chiarlo, Il Principe, Nebbiolo Langhe, Italien

CRÈME BRÛLÉE

Tahitivanilj
2020 Garonnelles, Sauternes, Bordeaux

MENY 5

995 KR / 888 KR

VINPAKET 5 - 664 / 531 KR

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA

Citrongräs, koriander, chili samt smörad hummerbuljong
Serge Laporte, Cuvée Millésia, Sancerre, Loire, Frankrike

KRYDDSTEKT HJORT

Jordärtskocka, svartrot, Västerbottensost, rösti
och tryffelsky
Rigal La Nuance Malbec, Cahors, Frankrike

PAVLOVA

Passionsfruktskräm, hallon, lättvispad grädde
2020 Garonnelles, Sauternes, Bordeaux

MENY 2

975 KR / 871 KR

VINPAKET 2 - 540 / 432 KR

PELLE JANZON

Tunt skivad oxfilé, löjrom, gräddfil, krutonger och äggula
NV Henriot Souverain Brut Champagne, Frankrike

LÄTTRIMMAD HÄLLEFLUNDRA

Rostad smörsås, blomkål, gurka och chorizo
J Vineyards Russian River Valley, Chardonnay, Sonoma County, USA

VANILJPANNACOTTA

Inkokta persikor, hallonglass och apelsin
Rabl Grüner Veltliner Eiswein, Kamptal, Österrike

MENY 4

878 KR / 784 KR

VINPAKET 4 - 700 / 560 KR

GULBETSTARTAR

Färskost, pepparrot, ramslökskapis, dill och potatiskrisp
Martin Códax Albariño, Rias Baixas, Spanien

SALTBAKAD ROTSELLERI

Kantareller, purjolök, krispig jordärtskocka
och tryffelsmörsås
Gravelly Ford, Pinot Noir, Kalifornien, USA

KOMPOTT PÅ HÖSTÄPPLE

Havrecrumble, mjölksoorbet och calvadoskaramell
Tokaj-Hétszölö Tokaji Aszú 5 Puttonyos



Denna meny gäller mellan 2023-08-01 - 2023-12-31.

Kaffe/Te ingår i våra menypriser.

Vi reserverar oss för ändringar i meny och priser under 2023.
Priserna ovan är både inklusive och exklusive moms och per person.
Önskar ni skapa en meny utifrån ovanstående menyer eller
vinförslag så hjälper vi er mer än gärna.





HORSE D'OEUVRE

SNITTAR

PÅ VARIERANDE BRÖD
HORS D'OEUVRE ON VARYING BREAD
66 KR / 1

PROSCIUTTO MED MANCHEGOCREMÉ
PROSCIUTTO WITH MANCHEGO CREAM

VARMRÖKT LAX MED FÄNKÅL
HOT SMOKED SALMON WITH FENNEL

VÄSTERBOTTENOST OCH PEPPARROT
VÄSTERBOTTEN CHEESE WITH HORSERADISH

ROSTBIFF MED DANSK REMOULAD
ROAST BEEF WITH DANISH REMOULADE

SKAGENRÖRA
SHRIMP SKAGEN IN MAYONNAISE

FETAOST OCH OREGANO
FETA CHEESE AND OREGANO

CANAPÉER

PÅ VARIERANDE BRÖD
CANAPÉES ON VARYING BREAD
80 KR / 1

KRUSTAD MED CITRONKRÄM OCH LÖJROM
CROUSTADE WITH LEMON CREAM AND ROE

PÂTE À CHOUX MED VÄSTERBOTTENSOST
PÂTE À CHOUX WITH VÄSTERBOTTEN CHEESE

GRAVAD LAX OCH PEPPARROTS CREMÉ
CURED SALMON AND HORSERADISH CREAM

ANKLEVERMOUSSE MED PISTAGE & FIKON
FOIE GRAS MOUSSE WITH PISTACHIO & FIGS

KALLRÖKT LAX MED FORELLROM
SMOKED SALMON WITH TROUT ROE

OST & CHARK

CHARKBRICKA
BLANDADE CHARKUTERIER MED TILLBEHÖR
MIXED CHARCUTERIE WITH ACCESSORIES

385 KR / FAT

OSTBRICKA
BLANDADE OSTAR MED TILLBEHÖR
MIXED CHEESES WITH ACCESSORIES

410 KR / FAT

SNACKS

MARCONAMANDLAR 85 KR / SKÅL
SPANISH ALMONDS

BLANDADE NÖTTER 55 KR / SKÅL
ASSORTMENT OF NUTS

OLIVER 75 KR / SKÅL
OLIVES

CHIPS 55 KR / SKÅL
CRISPS



Alla ovanstående priser är inklusive moms.
Minimum antal vid beställning är 20 personer.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar under 2023
gällande priser och innehåll.



All the above prices are inclusive of VAT.
Minimum number of orders are 20 persons.
We reserve the right to make changes in 2023 in terms
of price and content.

GRODAN

MIDDAGSBORD 2023

FRANSK BUFFÉ

689 KR

ROSTBIFF MED DIJONNAISE
ROAST BEEF WITH DIJONNAISE

TORSK I BOUILLABAISSESÅS
COD IN BOUILLABAISSE SAUCE

ROSMARIN POTATIS
ROSEMARY POTATOES

PRIMÖRER EFTER SÄSONG
PRIMERS OF THE SEASON

BLOMKÅL OCH PURJOLÖKSTARTELETT
CAULIFLOWER AND LEEK TARTLET

SALLAD PÅ INLAGD KRONÄRTSKOCKA
SALAD ON PICKLED ARTICHOKE

GRÖNSALLAD MED FRANSK DRESSING
GREEN SALAD WITH FRENCH DRESSING

SURDEGSBRÖD OCH VISPAT SMÖR
SOURDOUGH BREAD AND WHIPPED BUTTER

CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE

FRANSK CHOKLADBROWNIE
FRENCH CHOCOLATE BROWNIE

PÂTE À CHOUX
PÂTE À CHOUX

SVENSK BUFFÉ

689 KR

ÖRTBAKAD KALVFILE
HERB-BAKED VEAL FILLET

SOTAD OCH GRAVAD LAX
SEARED AND CURED SALMON

POTATISSALLAD
POTATO SALAD

BETOR OCH GETOST
BEET AND GOAT CHEESE

SÄSONGENS SALLAD
SALAD OF THE SEASON

PAJ MED VÄSTERBOTTENSOST OCH HÖSTSVAMP
PIE WITH VÄSTERBOTTEN CHEESE AND SEASONAL MUSHROOMS

SURDEGSBRÖD OCH VISPAT SMÖR
SOURDOUGH BREAD AND WHIPPED BUTTER

ÄPPELKAKA MED VANILJKRÄM
APPLE CAKE WITH VANILLA CREAM

BLÅBÄRSPANNACOTTA MED KONDENSERAD MJÖLK
BLUEBERRY PANNA COTTA WITH CONDENSED MILK

CHOKLADKAKA MED PUNSCHGRÄDDE
CHOCOLATE CAKE WITH WHIPPED CREAM

VEGETARISK BUFFÉ

653 KR

BAKAD ROTSELLERI MED BRYNT SMÖR
BAKED CELERIAC WITH BROWNED BUTTER

ROSTAD SPETSKÅL MED GREMOLATA
ROASTED POINTED CABBAGE WITH GREMOLATA

GNOCCHI MED PARMESANOST
GNOCCHI WITH PARMESAN CHEESE

GRILLAD MAJS MED CHILIMAJONNÄS OCH MANCHEGO
GRILLED CORN WITH CHILI MAYONNAISE AND MANCHEGO

OLIVFOCCACIA
OLIVE FOCCACIA

MELON OCH FETAOSTSALLAD
MELON AND FETA CHEESE SALAD

SÄSONGENS SALLAD
SALAD OF THE SEASON

CHEESECAKE
CHEESECAKE

CHOKLADMOUSSE
CHOCOLATE MOUSSE

MANDELKAKA
ALMOND CAKE



Priserna ovan är inklusive moms & per person. Menyerna är för grupper om minimum 20 personer eller fler.
Vi reserverar oss för ändringar i meny och priser under 2023.

Prices above are inclusive of VAT & per person. These menus are served for partys of minimum 20 persons.
We reserve the right to change the menu and prices in 2023.