

# MENYER LUSTHUSET

TRERÄTTSMENYER I LUSTHUSET | VÅR & SOMMAR 2017

VÄLKOMNA TILL VÅR MYSIGA CHAMBRE SEPARÉE.  
VI ÖNSKAR ER FÖRBESTÄLLNING AV ER ENHETLIGA MENY  
(UNDANTAG VEG) SENAST SJU DAGAR INNAN ER MIDDAG.  
MAXANTAL ÄR 14 PERSONER OCH MINIDEBITERING ÄR  
8 PERSONER. LOKALHYRA TILLKOMMER MED 2000:-

## MENY ETT

515:-/person

### GRÖN SPARRIS

med konfiterat ankbröst,  
pargeskräm och tryffel

### UGNSBAKAD FJÄLLRÖDING

med blomkålsvariation, salladslök,  
örter och brynt smör

### CHOKLADKAKA

med mintkräm, jordgubbskompott  
och vispad grädd

## MENY TVÅ

545:-/person

### HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

med blomkålskräm, balsamicoreduction,  
salladslök och baconsmulor

### ANKBRÖST

med gräddkockt spetskål, vinbräserat bacon,  
portvinsås och tryffel

### SMÖRDEGSBAKELSE

med säsongens bär, vaniljparfait  
och nötkrokant

## MENY TRE

595:-/person

### LÖJROM

med potatisterrin, gräslökskräm och rödlök

### KALVYTTERFILÉ

med primörer, anklever och marsala demi glace

### PANNACOTTA

på grön kardemumma med bär och  
sauternes-sabayonne

## GRÖNA MENYN

475:-/person

### CHÈVRE-GRATINERADE BETOR

med kanderat valnötskross  
och balsamicoreduktion

### GRILLAD AUBERGINE

med sallad på blandade bönor, mandelpotatis,  
odlad svamp, tryffelolja och pargeskräm

### DESSERT

Samma dessert som övriga gäster, alternativt  
om ni alla väljer denna meny får ni välja en  
dessert från övriga menyer

## EN FJÄRDE RÄTT?

### NORRØNA MATJESILL 115:-

med gräslökskräm, rödlök och västerbotten

### OSTBRICKA 155:-

med passande tillbehör

## VINPAKET

### BRA VINER

360:-/person

### BÄTTRE VINER

495:-/person

### VÅRA BÄSTA VINER

595:-/person

obs - vinpaketen förbeställs samtidigt  
som er meny.

**AVBOKNINGSGREGLER**  
PRISER ÄR INK. MOMS. AVBOKNING AV EVENEMANG MÅSTE SKE  
MINST SJU DAGAR FÖRE UTFÖRANDETS DATUM FÖR ATT UNDGA  
DEBITERING. SKER AVBOKNINGEN EFTER DETTA DEBITERAS 500:- PER  
BOKAD GÄST. ANTALET KAN JUSTERAS KOSTNADSFRITT FRAM TILLS  
TVÅ DAGAR INNAN ANKOMSTTID. BETALNINGSVILLKOR 10 DAGAR.