

## Kökets menyförslag

### *Förrätt*

*Wasabilax på pumpernickel*

### *Varmrätt*

*Hickoryrökt fläskfilé med fylld bakad duchessepotatis. Serveras med en rostad vitlökssås*

### *Dessert*

*Philadelphiacheesecake på hallonspegel*

**355:-**



# Menyförlag

Vi använder bara svenskt kött  
och MSC-märkt torsk.

## Förrätter

<i>Husets gubbröra på kavring (ägg, ansjovis, kokt potatis).....</i>	<i>75:-</i>
<i>Heta skaldjur på salladsbädd, serveras med vitlöksaioli och surdegsbröd.....</i>	<i>75:-</i>
<i>Rökt skivad renstek på mixad salladsbädd, toppad med blåmögelost och blåbärssalsa, serveras med vårt eget knäckebröd.....</i>	<i>95:-</i>
<i>Skagentoast med löjrom, toppad med inlagd rödlök och västerbottenost.....</i>	<i>95:-</i>

## Varmrätter

<i>Helstekt fläskfilé med småländska kantareller och bacontoppning, serveras med potatisgratäng och balsamicosky.....</i>	<i>175:-</i>
<i>Stekt entrecôte med råstekt potatis och husets bearnaisesås, serveras med örtmarinerade grönsaker.....</i>	<i>175:-</i>
<i>Stekt torskrygg, serveras med örtmos, gräslökssky, ärtdipp och smörsvängda grönsaker.....</i>	<i>225:-</i>
<i>Kökets wienerschnitzel med stekt potatis, serveras med två sorters aromsmör.....</i>	<i>225:-</i>
<i>Majskycklingfilé (från Bjärehalvön), serveras med medelhavspotatis och rostad vitlökssås.....</i>	<i>225:-</i>

## Menyförlag vegetariskt

<i>Rotfruktsbakelse toppad med mozzarella, rucola och granatäpplen. Serveras med Kvällens potatis.....</i>	<i>175:-</i>
--	--------------

## Desserter

<i>Marängswiss toppad med kökets kolasås och färska bär.....</i>	<i>70:-</i>
<i>Kökets ananaspaj med vaniljgrädde.....</i>	<i>70:-</i>
<i>Vrigstads ostkaka, serveras med vispgrädde och hallonsylt.....</i>	<i>85:-</i>
<i>Chokladbrownie med päron, valnötter och vår egen ingefärsglass.....</i>	<i>90:-</i>
<i>Kökets pannacotta toppad med färska bär.....</i>	<i>85:-</i>

## Smäländsk buffé

*Sill, ägghalvor  
Gravad och ugnsbakad lax  
Senapssås  
Isterband  
Kroppkakor  
Janssons frestelse  
Prinskorv  
Älgköttbullar, skirat smör  
Rökt råddjursstek  
Rökt lökkrav  
Krustader med kantarellstuvning  
Ostkaka, sylt och grädde*

**285:-**

## Ädelfors hamburgerbuffé

*Kökets hemmagjorda hamburgare  
på svensk nötfärs, hamburgerbröd och  
tjockskuren pommes frites.*

### **Tillbehör:**

*Sallad  
Tomat  
Bostongurka  
Lök & rostad lök  
Skivad ost & ananas  
Bacon, ketchup, senapsdressing.  
**Serveras med tre sorters dip:**  
BBQ-sås, chilibearnaise och aioli*

**175:-**

## Amerikansk BBQ-buffé

Buffalo wings  
BBQ baby ribs  
Hickorymarinerad fläskfilé  
Rostad potatishalva  
Majskolvar  
Cole slaw  
Ugnsbakad tomathalva  
Grönsallad  
Fruktfat  
Bröd

**Serveras med tre kalla såser:**

Cheddar, BBQ-sås och vitlökssås. **225:-**

## Grillbuffé

Krämig potatissallad  
Klar potatissallad  
Marinerad gurka  
Tomatsallad med fetaost  
Rostad lök  
Rosépepparkryddad fläskfilé  
Rostbiff  
Barbequemarinerad kycklingfilé  
Ostbricka  
Fruktfat

**195:-**

## Brunnens buffé

Röd, tunnskivad pestokyckling  
Teriyakilax toppad med sesamfrön  
Örkryddad pastrami  
Couscoussallad med räkor, ägg, chili,  
gräslök och purjolök  
Grekisk potatissallad med oliver, fetaost,  
rödlök och kapris  
Sallad med bladspenat, cocktailtomater,  
rödlök, sparris och pinjenötter  
Heta grönsaksspett  
Kall sås med ananas och ingefära  
Ostbricka med päronmarmelad  
Bröd och kex

**195:-**

## Vårbuffé

Fläskfilé marinerad i citron, olivolja, chili,  
timjan och vitlök  
Kyckling i chunky salsa och koriander  
Toscanalax serveras med citronaioli  
Ostpaj med saltorkade tomater  
Fransk potatissallad med sparris  
Ceasarsallad med pasta  
Mango och gurksallad  
Tomatsallad med buffelmozzarella och  
balsamico  
Exotiskt fruktfat  
Ostbricka  
Smör, bröd och kex

**195:-**

## Italiensk buffé

Pestokyckling  
Kycklingspett  
Pastrami  
Salami  
Krämig potatissallad med kräftstjärter  
Klar pastasallad  
Tomat och mozzarellasallad  
Oliver  
Marinerade vitlökssklyftor  
Marinerade champinjoner  
Bröd och kex, ostbricka och fruktfat **195:-**

## Lättare rätter

Svampsoppa med krutonger och bacon,  
serveras med kuvertbröd.....55:-

Ostbricka, fem sorters ostar med  
marmelad.....55:-

Välj till exotiskt fruktfat.....35:-

OBS. Helst minimum 15 personer vid buffébeställning.  
A la carte-menyn bufféserveras. Önskas tallriksservering  
(bordsservering) tillkommer en avgift.

**Smaklig måltid**





**Baren öppnar kl 17.30 (endast för konferensgäster)**

## Drycker

### Öl

Eriksberg, 50 cl.....	65:-
Arboga, 50 cl.....	65:-
Bernard, 50 cl glutenfri.....	65:-
Carlsberg hof, 33 cl.....	50:-
Staropramen, 33 cl.....	50:-
Guinness, 33, cl.....	50:-

### Cider

Sommersby cactus lime.....	50:-
----------------------------	------

### Drinkar

4 cl.....	90:-
6 cl.....	120:-

## Vin

**Vitt vin, flaskor, 180:-**

*Hidden rock*

*Cadiponti*

*Vina Maipo*

*Friedas vine*

**1 glas, 55:-**

*Vina Maipo*

*Albai*

**Rött vin, flaskor, 180:-**

*Hidden rock*

*Vina Maipo*

*JP Chenet*

*Friedas vine*

**1 glas, 55:-**

*Vina Maipo*

*JP Chenet*

**Alkoholfritt, flaskor, 160:-**

*Natureo, rött och vitt vin*

*Glas: 45:-.*

*Rudenstams äppelmust, 25:-*

