



Julfestmåltid

Pris: 645kr/ person

Första Tallriken

Vår egna senapsill
Krämig lök och västerbottensill
Lingon och svartpepparsill
Gubbröra på Marias hårdbröd
Kokt potatis
Hackad rödlök, skuren gräslök, smetana

Tredje tallriken

Vår egen viltpaté av hjort och rådjur,
kantareller, pistagenöt med björnbärs- och
balsamicomarmelad
Örtgravad ren med enbärsmajo, picklad
fänkål, rostad purjo
Vår egen lammkorv på en bädd av
rödkålscoleslaw
Griljerad skinka på julig grönkål och rostad
mandel

Andra tallriken

Dillgravad regnbåge från Börtnan med
citrus och senapssås
Kallrökt regnbåge från Börtnan, picklad
kålrabbi, pepparrot
Tatar på Regnbåge med forellrom på
nybakad kavring
Bakad regnbåge med inlagda grönsaks
julienne och sirachamajo

Fjärde tallriken

Honung och svartpeppar-glaserad fläsksida
och gräddkokt selleripuré
Älg- och hjortfärsbulle med vilt sås
Kryddig salsicciakorv på belugalinser i
tomatsås
Smörstekt brysselkål med knaprig
varmrökt sida
Potatis- och västerbottenbakelse

Dessertbord

Ett inbjudande dessertbord fyllt med läckerheter, noggrant tillagade från grunden. Varje godsak är omsorgsfullt bakad och dekorerad för att skapa en fest för både ögat och smaklökarna. Här finns allt från krämiga mousser och saftig pannacotta till spröda småkakor och delikata praliner. Varje bit är en smakupplevelse, skapad med kärlek och en känsla för detaljer.