



GRAND HOTELL HÖRNAN

FESTMENYER MAJ-AUGUSTI 2017

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.

FÖRRÄTTER:

Klassisk Blåmusselsoppa med ost- & vitlöksbröd	115kr
Grillad grön sparris på salladsbädd, serveras med hollandaise på kallrökt rapsolja	115kr
Caprese på buffelmozzarella & fina tomater, smaksatt med balsamvinäger & olja	145kr

VARMRÄTTER:

Skaldjursfylld Bergtungafilé med forellromsås, vinkokt salladslök och dillslungad färskpotatis	310kr
Örtkryddad ungtuppsbröstfilé från Hagby gård, serverad med rostad vitlöksky, sparris samt timjansduchesse	295kr
Vildsvinsinnanlår från Äleby eller Kiplingeberg, med syrad löksallad, rosmarinsky samt potatisterrin	315

DESSERTER:

Havtornsorbet med vit chokladcheesecake & rabarbercaramel	115
Färska jordgubbar med lime-, vanilj- & färskostcrème samt citruskex	100
Mörk chokladpannacotta med hallonsås, toppad med passionsfruktsallad	110
Olika sorters lokalproducerade ostar med marmelad	130