



## GRAND HOTELL HÖRNAN

### FESTMENYER MAJ-AUGUSTI 2018

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. Vi samarbetar med Eklundshofs festvåning som levererar maten till oss.

#### **Amuse bouche:**

Köket väljer en till middagen passande för-förrätt 45kr

#### **Förrätter:**

Portvinsgravad oxfilé med rabarber- och jordgubbsmarmelad serveras med en crème på blåmögelost samt friterad purjolök. 145kr

Halstrad regnbåge med blomkålspuré och liten sallad på böckling samt fänkål och honung, smaksatt med fläder. 135kr

Kokt sparris serveras med en crème smaksatt med rostad lök samt lättsaltade potatiships och Majonnäs slagen på kallpressad rapsolja. 115kr

#### **Varmrätter:**

Smörstekt kummelrygg med potatiskaka smaksatt med pepparrot. Serveras med kaprismajonnäs samt puré på gröna ärtor och brynt smör. 295kr

Långbakad rapsgrissida serverad med rösti och picklad lök samt äppelkompott och smörad rödvinsås. 275kr

Helstekt picanha (styckdetalj från rostbiff) serverad med bakade betor och rödlökspuré samt tomat och cidervinägersky. 310kr

#### **Desserter:**

Kompott på färska jordgubbar serveras med mjölksorbet samt maräng smaksatt med jordgubbar. 115 kr

Sockerkaka smaksatt med vanilj och citron som serveras med citruscurd, vaniljyoghurt samt chokladsmul. 95kr

Kall rabarbersoppa serverad med vit chokladmousse och kanderade valnötter. 120kr

Kökets urval av ostar (3 sorter) serveras med marmelad och knäcke. 135kr

#### **Mellanrätter:**

Samtliga förrätter kan serveras som en mellanrätt mellan förrätt & varmrätt 75kr

Sorbet som en gomrensare efter varmrätt, exempelvis päron- & cava-sorbet 35kr

Liten osttallrik med 2 sorters lokalproducerad ost & husets marmelad 75kr