



## **Festmenyer**

September – oktober 2015

*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. Priserna gäller för grupper om minst 15 personer.*

### **Festmeny 1**

Eklundshofs rökconfiterade regnbågslax med citronemulsion och plocksallad

Ankbröstfilé med apelsinskysås, rödlöksmarmelad och rostade rotfrukter

Pistageglass med maräng och marinerad frukt

540 kr

### **Festmeny 2**

Variation på oxfilé från Faringe

Halstrad röding med äppelcidarsås, syrad fänkålssallad, forellrom och dillslungad potatis

Rosmaringlass med calvadosäpplen och kryddkex

540 kr

### **Festmeny 3**

Soppa på Uppländsk svamp, serveras med ostbröd

Uppländsk kalvytterfilé, portvinssky samt potatispuré smaksatt med purjolök och pepparrot

Hallonkompott med smul och vaniljyoghurtsås

540 kr

Önskar ni öl och snapsvänlig förrätt? Samtliga förrätter kan om så önskas bytas ut mot en klassisk SOS-tallrik med sill, inlagd strömming, gräddfil, potatis, lagrad ost och knäckebröd.